

# Indication Géographique Protégée

## MÂCHE NANTAISE

*Règlement (CE) n°510/2006 du 20 mars 2006*



## TABLE DES MATIERES

---

1.	<b><u>Le demandeur</u></b> .....	p. 4
2.	<b><u>Le nom du produit</u></b> .....	p. 4
3.	<b><u>Le type de produit</u></b> .....	p. 4
4.	<b><u>La description du produit</u></b> .....	p. 5
5.	<b><u>La délimitation de l'aire géographique</u></b> .....	p. 7
6.	<b><u>Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée</u></b> .....	p. 11
7.	<b><u>La description de la méthode d'obtention</u></b> .....	p. 13
	7.1 Schéma de vie.....	p. 13
	7.2 Production.....	p. 14
	7.3 Élaboration de la Mâche nantaise.....	p. 17
8.	<b><u>Le lien à l'origine</u></b> .....	p. 20
	8.1 Spécificités de l'aire géographique.....	p. 20
	8.2 Spécificités de la Mâche nantaise.....	p. 24
	8.3 Lien causal.....	p. 30
9.	<b><u>Le nom de l'organisme de contrôle</u></b> .....	p. 31
10.	<b><u>Les règles d'étiquetages</u></b> .....	p. 31
11.	<b><u>Les exigences éventuelles à respecter</u></b> .....	p. 32
	11.1 Production.....	p. 32
	11.2 Élaboration de la Mâche nantaise.....	p. 33
12	<b><u>Annexes</u></b> .....	p. 34

QUALIFRAIS IG 09-96 Version 6	CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÂCHE NANTAISE	3 / 34
-------------------------------------	---	--------

## 1. LE DEMANDEUR

---



### Association QUALIFRAIS

6 rue de la flamme olympique - ZA de Viais  
44860 PONT SAINT MARTIN

-----

[www.mache-nantaise.com](http://www.mache-nantaise.com)

Tel : 02-28-27-03-01

Fax : 02-40-35-67-47

Adresse électronique : [qualifrais@mache-nantaise.org](mailto:qualifrais@mache-nantaise.org)

## 2. LE NOM DU PRODUIT

---

**MÂCHE NANTAISE**

## 3. LE TYPE DE PRODUIT

---

La Mâche nantaise est associée à la classe 1.6 « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés » déterminée par le règlement (CE) n°1898/2006 de la commission du 14 décembre 2006.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>4 / 34</b>
--	--	---------------

## 4. LA DESCRIPTION DU PRODUIT

*D'après "les plantes alimentaires" - Bois Désiré - 1927 et "les plantes potagères" - Vilmorin Andrieux - 3<sup>ème</sup> édition - 1904.*

C'est à la famille des **Valérianacées** et genre **Valerianella** qu'appartiennent les plantes connues sous les noms vulgaires de mâches, doucettes ou boursettes. On rencontre une cinquantaine d'espèces en Europe, Asie tempérée, Afrique et Amérique septentrionales. Ce sont pour la plupart de petites plantes à végétation rapide, ne fleurissant qu'une fois mais dont la vie est partagée entre la fin d'une année et le commencement de l'autre. Les jeunes feuilles radicales, en rosette, sont mangées en salade.

Deux espèces ont été introduites dans les jardins comme plante potagère : *Valerianella olitoria* et *eriocarpa*. Seule *Valerianella olitoria* est couramment cultivée dans la région nantaise.

*Valerianella olitoria*, désignée sous le nom de mâche commune, a des feuilles radicales sessiles, allongées, spatulées, à nervures assez marquées naissant par paires, superposées en croix les unes au - dessus des autres et formant une rosette assez fournie.

La mâche n'est pas commercialisable à l'état brut sortie du champ. De nombreuses opérations sont réalisées après récolte permettant l'élaboration du produit fini avec la qualité et les caractéristiques contribuant à la notoriété de la Mâche nantaise.

On distingue 3 types de conditionnement, qui sont tous les 3 concernés par l'IGP :

- MACHE PLATEAU :

Mâche à grandes feuilles (poids de 100 pieds > à 200g), sélectionnée, rangée, dessablée puis mise en plateau.

- MACHE BARQUETTE :

Mâche sélectionnée, dessablée, lavée, triée, mise en barquette filmée ou assimilée.

- MACHE PRETE A L'EMPLOI :

Mâche sélectionnée, dessablée, lavée, triée, mise en sachet ou en emballage hermétique, prête à l'emploi et bénéficiant de la chaîne du froid.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>5 / 34</b>
--	--	---------------

Principales caractéristiques	Mâche plateau	Mâche type barquette	Mâche prête à l'emploi
Variété	Variétés types vertes et coquilles retenues par les professionnels engagés au sein de QUALIFRAIS (Voir protocole de sélection des variétés en annexe 3)		
Caractéristiques physiques du produit fini	Respect des critères suivants : - état de maturité : . poids de 100 pieds > 200g . exempte de montaison - couleur vert foncé - saine : exempte de pourriture sur les feuilles et les cotylédons - exempte d'odeurs et de saveurs étrangères - pratiquement exempte de parasites (tolérance jusqu'à 10% de pieds porteurs de parasites) - feuilles jaunes : tolérance de 50% de jaunissement < 25% et de 5% de jaunissement > 25% - exempte de trace d'évolution sanitaire - cotylédons : jaunissement toléré jusqu'à 50 % de la surface - racines : pivot > 1 cm avec radicelles < 3 cm toléré. - correctement rangée dans le colis - exempte d'amas de sable ou de terre - d'aspect frais	- un agréage selon les procédures du système qualité de Qualifrais ; - un contrôle des défauts évolutifs, avec un pourcentage maximal fixé à 10 % ; - un contrôle de corps étrangers avec une quantité maximale fixée à 2 brins et/ou 1 gramme ; - un contrôle de la quantité de sable avec une quantité maximale fixée à 0,1 gramme	- un agréage selon les procédures du système qualité de Qualifrais ; - un contrôle des défauts évolutifs, avec un pourcentage maximal fixé à 10 % ; - un contrôle de corps étrangers avec une quantité maximale fixée à 2 brins et/ou 1 gramme ; - un contrôle de la quantité de sable avec une quantité maximale fixée à 0,1 gramme
Caractéristiques chimiques du produit fini	Sans additif ni conservateur.		

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>6 / 34</b>
--	--	---------------

## 5. LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

---

L'aire géographique définie pour l'IGP Mâche nantaise intègre les étapes de production, d'élaboration et de conditionnement.

Cette aire géographique comprend 43 cantons répartis sur 3 départements :

- **LOIRE-ATLANTIQUE (44)**

- Aigrefeuille sur Maine : Aigrefeuille sur Maine, Le Bignon, Geneston, Maisdon sur Sèvre, Montbert, La Planche, Remouillé, Vieilleville.
- Ancenis : Ancenis, Anetz, Mésanger, Oudon, Pouille Les Coteaux, La Roche Blanche, Saint Géréon, Saint Herblon.
- Bouaye : Bouaye, Brains, Pont Saint Martin, Saint Aignan de Grandlieu, Saint Léger les Vignes.
- Bourgneuf en Retz : La Bernerie en Retz, Bourgneuf en Retz, Cheméré, Fresnay en Retz, Les Moutiers en Retz, Saint Hilaire de Chaléons.
- Carquefou : Carquefou, Mauves sur Loire, Saint Luce sur Loire, Thouaré sur Loire.
- La Chapelle sur Erdre : La Chapelle sur Erdre, Grandchamp des Fontaines, Sucé sur Erdre, Treillières.
- Clisson : Boussay, Clisson, Gétigné, Gorges, Monnières, Saint Hilaire de Clisson, Saint Lumine de Clisson.
- Le Croisic : Batz sur Mer, Le Croisic.
- La Baule Escoublac : La Baule Escoublac, Pornichet, Le Pouliguen.
- Guérande : Guérande, Mesquer, Piriac sur Mer, Saint André des Eaux, Saint Molf, La Turballe.
- Herbignac : Asserac, La Chapelle des Marais, Herbignac, Saint Lyphard.
- Légé : Corcoué sur Logne, Légé, Touvois.
- Ligné : Le Cellier, Couffé, ligné, Mouzeil.
- Le Loroux Bottereau : Barbechat, La Boissière du Doré, La Chapelle Basse Mer, Le Landreau, Le Loroux Bottereau, La Remaudière, Saint Julien de Concelles.
- Machecoul : Machecoul, La Marne, Paulx, Saint Étienne de Mer Morte, Saint Mars de Coutais, Saint Même le Tenu.
- Nantes (11 cantons) : Nantes, Saint Sébastien sur Loire.
- Nort sur Erdre : Casson, Héric, Nort sur Erdre, Petit Mars, Saint Mars du Désert, Les Touches.
- Paimboeuf : Corsept, Paimboeuf, Saint Brévin les Pins.
- Le Pellerin : Cheix en Retz, La Montagne, Le Pellerin, Port Saint Père, Rouans, Saint Jean de Boiseau, Sainte Pazanne, Vue.
- Pontchâteau : Besne, Crossac, Pontchâteau, Saint Joachim, Sainte Anne sur Brivet, Sainte Reine de Bretagne.
- Pornic : Arthon en Retz, La Plaine sur Mer, Pornic, Prefailles, Saint Michel Chef Chef.
- Saint Étienne de Montluc : Cordemais, Coueron, Saint Étienne de Montluc, Le Temple de Bretagne, Vigneux de Bretagne.
- Saint Père en Retz : Chauve, Frossay, Saint Père en Retz, Saint Viaud.
- Saint Philbert de Grand Lieu : La Chevrolière, La Limouzinière, Saint Colomban, Saint Lumine de Coutais, Saint Philbert de Grand Lieu.
- Savenay : Bouée, Campbon, La Chapelle Launay, Lavau sur Loire, Malville, Prinquiau, Quilly, Savenay.
- Vallet : La Chapelle Heulin, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Vallet.
- Vertou : Les Sorinières, Vertou.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>7 / 34</b>
--	--	---------------

- Montoir de Bretagne : Donges, Montoir de Bretagne, Saint Malo de Guersac, Trignac.
- Rezé : Bouguenais, Rezé.
- Saint Herblain : Indre, Saint Herblain.
- Orvault : Orvault, Sautron.
- Saint Nazaire (3 cantons) : Saint Nazaire.
- Vertou vignoble : Basse Goulaine, Château Thébaud, La Haie Fouassière, Haute Goulaine, Saint Fiacre sur Maine.

▪ **VENDÉE (85)**

- Montaigu : La Bernadière, La Boisière de Montaigu, Bouffere, La Bruffère, Cugand, La Guyonnière, Montaigu, Saint Georges de Montaigu, Saint Hilaire de Loulay, Treize Septiers.
- Rocheservière : L'Herbergement, Mormaison, Rocheservière, Saint André Treize Voies, Saint Philberts de Bouaine, Saint Sulpice le Verdon.
- Le Poire sur Vie : Aizenay, Beaufou, Belleville sur Vie, La Genetouze, Les Lucs sur Boulogne, Le Poire sur Vie, Saint Denis la Chevasse, Saligny
- Beauvoir sur Mer : Beauvoir sur Mer, Bouin, Saint Gervais, Saint Urbain.
- Challans : Challans, Chateaufeu, Bois de Cene, Froidfond, La Garnache, Sallertaine.
- Palluau : Apremont, La Chapelle Palluau, Falleron, Grand'Landes, Maché, Palluau, Saint Christophe du Ligneron, saint Étienne du Bois, Saint Paul Mont Penit
- Saint Jean de Monts : La Barre de Monts, Notre Dame de Monts, Le Perrier, Saint Jean de Monts, Soullans.
- Saint Gilles Croix de Vie : L'Aiguillon sur Vie, Brem sur Mer, Bretignolles sur Mer, La Chaize Giraud, Coex, Commequiers, La Fenouiller, Givrand, Landevieille, Notre Dame de riez, Saint Gilles Croix de Vie, Saint Hilaire de Riez, Saint Maixent de Vie, Saint Reverend

▪ **MAINE ET LOIRE (49)**

- Champtoceaux : Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint Christophe la Couperie, Saint Laurent des Autels, Saint Sauveur de Landemont, La Varenne.
- Montrevault : La Boissière sur Evre, Chaudron en Mauges, Le Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuiet, Montrevault, Le Puiset Doré, Saint Pierre Montlimart, Saint Quentin en Mauges, Saint rémy en Mauges, La Salle et Chapelle Aubry

Dans la parfaite continuité des efforts de qualité accomplis par les producteurs, l'élaboration de la Mâche nantaise en produit fini trouve naturellement sa place au sein même de la zone de production. En effet, les caractéristiques de production de la Mâche nantaise (notamment l'utilisation de sable) ont conduit les professionnels du bassin nantais à inventer et développer des procédés techniques adaptés permettant de préserver la qualité d'origine du produit.

Des équipements performants sont mis en œuvre soit chez le producteur dans le cas du plateau, soit dans des ateliers spécialisés pour l'élaboration de la mâche type barquette ou quatrième gamme.

La proximité de ces ateliers vis à vis des parcelles cultivées et leur savoir-faire permettent d'offrir un produit présentant des garanties de fraîcheur et de tenue (notamment en évitant un transport prolongé du champ à l'atelier) qui font de la Mâche nantaise, un produit dont les qualités sont reconnues par les professionnels de la distribution (voir étude OBEA sur la distribution de la mâche en annexe 1).

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>8 / 34</b>
--	--	---------------

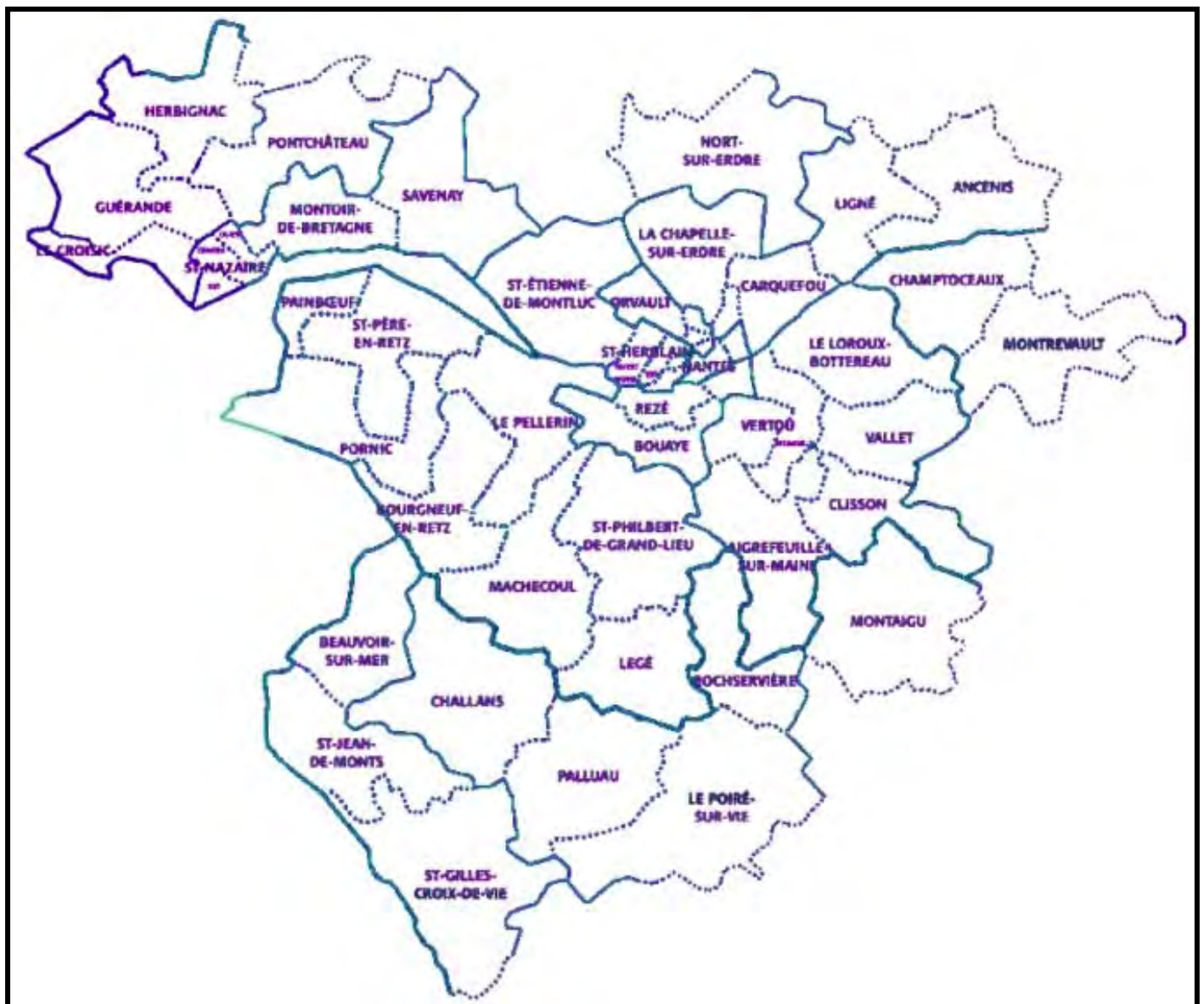
L'élaboration de la Mâche nantaise en produit fini est un processus complexe comprenant différentes phases successives de traitement du produit. Elle exige un lien étroit entre ateliers et producteurs afin d'évaluer en permanence la qualité du produit et ainsi parvenir à une maîtrise des conditions d'obtention du produit fini. Ceci est possible grâce notamment à l'utilisation d'un référentiel commun de qualité (annexe 2) mis au point dans la région en l'absence de normes officielles. Il s'applique aussi bien au champ (pré-agréage), qu'en entrée atelier (agréage produit brut) et sur le produit fini.

L'harmonisation des techniques d'agréage du bassin permet d'obtenir une grande homogénéité qualitative du produit. Celle-ci est encore améliorée par la confrontation régulière des résultats d'agréage entre ateliers et du contrôle permanent, par tierce personne, de leur fiabilité. L'agréage est une caractéristique majeure de la maîtrise de la qualité.

En prise directe avec les producteurs, l'atelier est en mesure de s'adapter en permanence et très rapidement en fonction des conditions de récolte, des conditions climatiques, ou de la tenue du produit pour optimiser la qualité de la Mâche nantaise.

Cette complémentarité fait qu'aujourd'hui, la zone de production et d'élaboration de la Mâche nantaise se situent toutes deux au cœur du bassin naturel, donnant à la Mâche nantaise sa spécificité, et assurant sa réputation. Nantes, pôle d'attraction du commerce des produits maraîchers du bassin, constitue la plaque tournante où est regroupé la quasi-totalité des opérateurs commerciaux qui expédient, vers toute l'Europe, l'ensemble de la production de mâche du bassin sous la même appellation "Mâche nantaise".





<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>10 / 34</b>
--	--	----------------

## **6. LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES DELIMITEE**

Mis en place depuis 10 ans grâce à l'IGP Mâche nantaise, les documents d'enregistrement relatifs à la traçabilité permettent de suivre et tracer, étape par étape, le produit ainsi que d'effectuer aisément la traçabilité ascendante et descendante de chaque lot.

Les documents d'enregistrement sont tenus à jour en continu par les professionnels engagés. Ils sont à la disposition de QUALIFRAIS et de l'organisme de contrôle qui en vérifient la bonne tenue. Ces documents sont conservés au minimum 3 ans.

### **Liste des documents d'enregistrement**

**Plan parcellaire :** Le producteur possède un plan des parcelles qu'il cultive. Ce plan, conservé à l'exploitation, fait apparaître le numéro et / ou le nom de chaque parcelle et la situe géographiquement, grâce aux relevés cadastraux.

**Fiche Parcelle :** Le producteur tient à jour une fiche par parcelle qui contient l'historique de la parcelle : dates et numéros des analyses de sol, date de labour, dates, types et doses d'amendements, date, type et dose du traitement global, nom des cultures, dates des semis et dates des récoltes.

**Fiche Culture :** Le producteur tient à jour une fiche par culture (du semis à la récolte) qui contient toutes les informations propres à la culture : date de semis, variété, date et type de sèchage, dates et doses de fertilisation, dates et doses des traitements et désherbants, type et date de couverture (facultatif), date de la première aération (facultatif), date et nombre de points du pré-agréage, date de récolte, quantité récoltée, numéro du bon de livraison associé.

**Bon de livraison :** Pour chaque lot récolté, le producteur remplit un bon de livraison qui contient toutes les informations propres au lot : nom du producteur, nom ou numéro de la parcelle, date de récolte, date de livraison, quantité, note de pré-agréage, engagement du producteur (certifiable ou non). Chaque bon de livraison est numéroté.

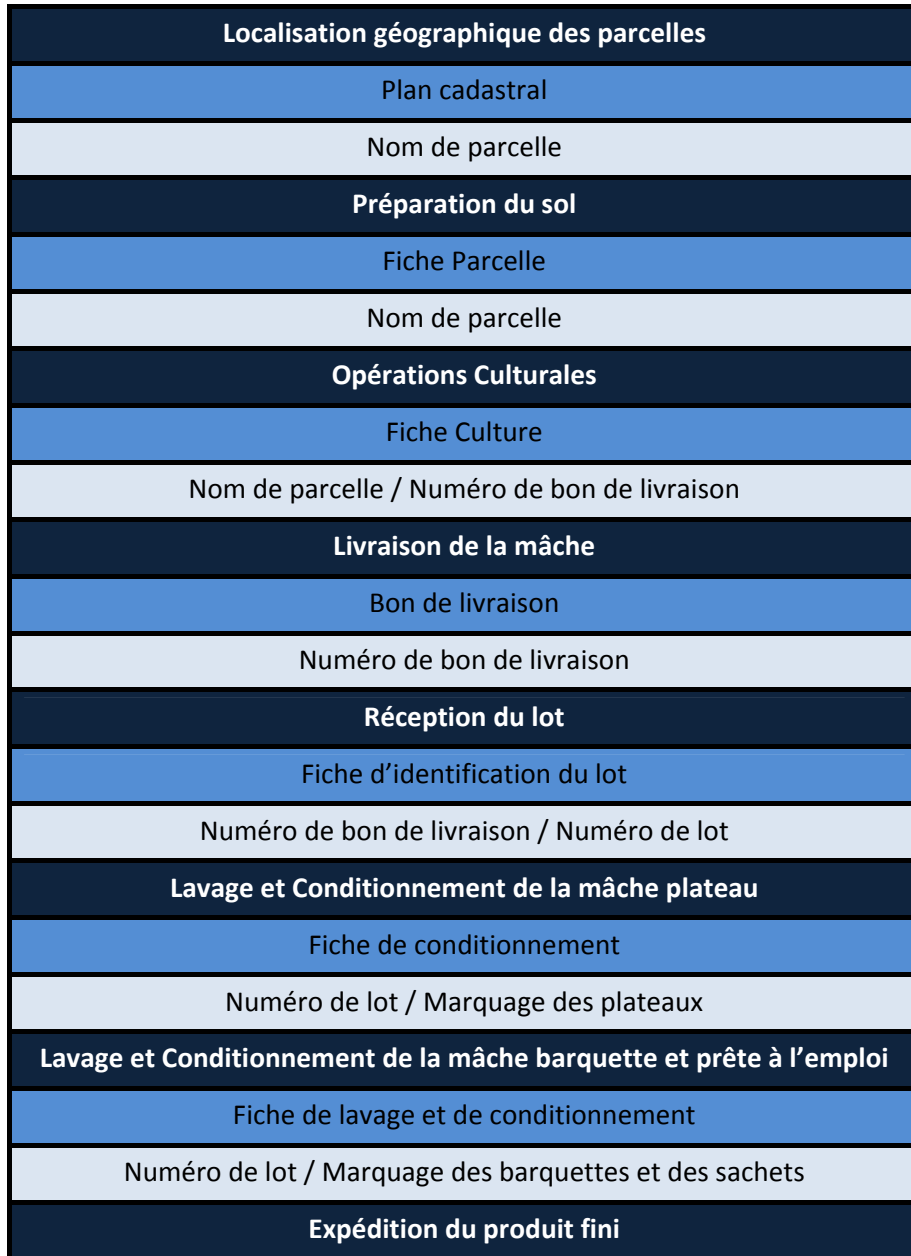
**Fiche de conditionnement de mâche plateau :** Ce registre est tenu par le responsable de l'atelier de lavage/dessablage et de conditionnement. Il contient les informations suivantes : heure de lavage/dessablage, heure de conditionnement, quantité, code de traçabilité. Le code de traçabilité est inscrit sur chaque plateau.

**Fiche de réception (mâche barquette ou prête à l'emploi) :** Ce registre est tenu par le responsable de l'atelier de lavage et de conditionnement. Pour chaque lot arrivant, il enregistre les données le concernant ainsi que les contrôles effectués : numéro du bon de livraison, nom du producteur, quantité, date de récolte, date de réception, note de pré-agréage, mention « certifiable ou non-certifiable », résultat du contrôle entrée station et de l'orientation du lot. Un numéro de lot spécifique est attribué.

**Fiche d'identification (mâche barquette ou prête à l'emploi) :** Ce registre est tenu par le responsable de l'atelier de lavage et de conditionnement. Pour chaque lot de mâche non encore lavée ou lavée, cette fiche suit physiquement le lot : numéro du lot, date de récolte, mention « certifiable ou non-certifiable ».

**Fiche de lavage et de conditionnement (mâche barquette ou prête à l'emploi) :** Ce registre est tenu par le responsable de l'atelier de lavage et de conditionnement. Il s'agit du registre de production : numéro du lot, date de lavage, quantité de mâche lavée, mention « certifiable ou non-certifiable », date de conditionnement, quantité conditionnée, code d'identification barquette.

Traçabilité descendante et ascendante



<b>Localisation géographique des parcelles</b>
Plan cadastral
Nom de parcelle
<b>Préparation du sol</b>
Fiche Parcelle
Nom de parcelle
<b>Opérations Culturelles</b>
Fiche Culture
Nom de parcelle / Numéro de bon de livraison
<b>Livraison de la mâche</b>
Bon de livraison
Numéro de bon de livraison
<b>Réception du lot</b>
Fiche d'identification du lot
Numéro de bon de livraison / Numéro de lot
<b>Lavage et Conditionnement de la mâche plateau</b>
Fiche de conditionnement
Numéro de lot / Marquage des plateaux
<b>Lavage et Conditionnement de la mâche barquette et prête à l'emploi</b>
Fiche de lavage et de conditionnement
Numéro de lot / Marquage des barquettes et des sachets
<b>Expédition du produit fini</b>

Légende :

<b>Stade</b>
Document d'enregistrement
Lien de traçabilité

## 7. LA DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

---

### 7.1. Schéma de vie du produit

Stade	Étapes
<b>Localisation géographique des parcelles</b>	
<b>Préparation du sol</b>	Travail du sol Amendement
<b>Opérations culturales</b>	Culture en planches Semis Sablage Couverture / Aération Récolte
<b>Livraison de la mâche</b>	
<b>Atelier de lavage et de conditionnement de la mâche plateau</b>	Réception Dessablage Expédition
<b>Atelier de lavage et de conditionnement de la mâche barquette et de la mâche prête à l'emploi</b>	Réception Dessablage Lavage Rinçage Tri Stockage de la mâche lavée Conditionnement Stockage du produit fini

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>13 / 34</b>
--	--	----------------

Le mode de production (de la préparation du sol à la récolte) de la mâche type barquette et de la mâche prête à l'emploi est identique. Il diffère légèrement pour la mâche plateau. Afin d'éviter les redondances, pour la production, les éléments relatifs aux trois types de conditionnements (mâche plateau, barquette et prête à l'emploi) seront développés simultanément et non successivement.

En revanche, le mode d'élaboration de la mâche plateau sera traité indépendamment du mode d'élaboration de la mâche barquette et de la mâche prête à l'emploi compte tenu de leurs différences.

## **7.2. Production**

### **7.2.1. Choix des parcelles**

Les parcelles maraîchères utilisées par les professionnels engagés dans QUALIFRAIS sont situées dans la zone géographique définie au chapitre 5 « La délimitation de l'aire géographique ».

### **7.2.2 Choix variétal**

Les variétés de mâche actuellement autorisées sont les mâches de type vertes ou coquilles suivantes : Accent – Agathe – Baron – Calarasi RZ – Cirilla – Dione – Elan – Eurion – Fiesta – Gala – Jade – Juvert – Juwallon – Match – Medaillon – Palace – Princess – Pulsar – Rodion – Trophy – Valentin – Vertes de Cambrai.

La mâche type verte est une mâche à feuilles allongées, de couleur vert foncé, épaisses et nervurées, destinée principalement au marché de la mâche grandes feuilles.

La mâche type coquille est une mâche à feuilles arrondies, lisses, très légèrement nervurées et à pétiole court.

Chaque variété de mâche doit être acceptée par le Groupement demandeur. Elles sont sélectionnées en fonction des critères suivants :

- leur couleur doit être caractéristique des mâches vertes et coquilles,
- le phénotype doit permettre de récolter et conditionner la mâche en plante entière.

Les variétés sont sélectionnées selon le protocole figurant en annexe 3. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

### **7.2.3. Techniques culturales**

#### **7.2.3.1. Cultures en planches**

Afin de faciliter le drainage et les travaux de culture, la mâche est semée et récoltée dans des parcelles divisées en planches, héritage des châssis nantais.

Les planches sont des longues bandes de terre d'une largeur d'environ 1,40 m bordées par des passe-pieds.

#### **7.2.3.2. Apports d'amendements**

Afin de rééquilibrer la parcelle en fonction des résultats d'analyses de sol, l'exploitant procède à un apport d'amendements. Le compost urbain n'est autorisé que s'il est totalement d'origine végétale, éventuellement complété par des éléments minéraux destinés à améliorer ses qualités agronomiques.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>14 / 34</b>
--	--	----------------

### **7.2.3.3. Semis**

Les graines sont semées selon un procédé permettant d'assurer une parfaite répartition du semis favorisant un développement homogène des végétaux selon la destination finale du produit.

### **7.2.3.4. Sablage**

Afin d'empêcher la battance du sol, d'améliorer l'aération superficielle et de faciliter les conditions de récolte, un sablage superficiel est réalisé à chaque semis.

Le sable est apporté en couche fine de 1/2 à 1 centimètre d'épaisseur (environ 40 tonnes par hectare) sur le semis.

Afin de ne pas blesser la plante, le sable utilisé pour la production de mâche nantaise est composé de grains ronds. Neutre chimiquement, le sable améliore la structure physique des sols sans en modifier la nature.

Les grains de sable de granulométrie trop importante risquant de blesser la plante et les grains de sable de granulométrie trop faible risquant de s'envoler avec les vents forts ou de former une croûte avec la pluie, Qualifrais a défini un fuseau granulométrique optimal pour la production de Mâche nantaise.

L'élaboration de ce sable par les sabliers est une opération complexe et fortement dépendante de la qualité des gisements de granulats.

La granulométrie du sable utilisé pour la production de Mâche nantaise doit être conforme au fuseau granulométrique précis. Ce fuseau est reconnu par de nombreux professionnels comme étant la qualité optimale pour la culture de mâche et sert de référence aux fournisseurs de sable, depuis 10 ans.

Le fuseau est inséré à l'annexe 4.

### **7.2.3.5. Couverture / Aération**

Pour la protéger contre les intempéries, la mâche cultivée en plein champ est recouverte, l'hiver, de plastique formant des petits tunnels et, l'été, de filets.

Afin d'assurer un développement correct de la plante, le plastique est soulevé régulièrement (plastique posé avec des ficelles) ou percé (plastique enterré).

La mâche peut également être cultivée sous des Grands Abris Plastiques permettant une couverture permanente des cultures tout en conservant les planches.

<b>QUALIFRAIS</b> IG 09-96 <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÂCHE NANTAISE</b>	<b>15 / 34</b>
---	--	----------------

#### **7.2.3.6. Récolte**

Pour pouvoir être récoltée, la mâche doit avoir fait l'objet d'une expertise au regard de sa qualité. Cette opération doit être effectuée dans les 48h maximum avant le début de la récolte afin d'apprécier au plus juste la qualité de la mâche récoltée.

Il existe deux méthodes de récolte en fonction du produit final :

- Pour la mâche plateau : la mâche est récoltée directement dans son emballage de vente ;
- Pour la mâche barquette ou la mâche prête à l'emploi : La mâche est récoltée dans des caisses en plastique ajourées ou dans des caisses-palettes appelées "pallox".

Dans tous les cas, la récolte de mâche gelée est interdite. Et, la récolte à une température extérieure > 25°C est interdite.

Si la température extérieure du début de récolte est > 15°C, l'utilisation de pallox est interdite.

#### **7.2.3.7. Livraison à l'atelier**

Le transport de la mâche sortie du champ entraîne un tassement du produit sous l'effet de son propre poids et de la présence de sable inhérente aux caractéristiques culturelles de la Mâche nantaise. Ceci favorise la fermentation du produit et son abrasion par frottement due au sable.

Ainsi, la livraison à l'atelier de la mâche récoltée doit être impérativement réalisée dans la journée de récolte.

<b>QUALIFRAIS</b> IG 09-96 Version 6	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÂCHE NANTAISE</b>	<b>16 / 34</b>
--	--	----------------

## **7.3. Élaboration de la Mâche nantaise**

### **7.3.1. Mâche plateau**

#### **7.3.1.1. Localisation des sites de dessablage et d'expédition**

Les sites où sont réalisées les opérations de dessablage et d'expédition de la mâche plateau sont situés dans la zone géographique définie au chapitre 5 « La délimitation de l'aire géographique ».

#### **7.3.1.2. Dessablage**

Le dessablage consiste à ôter le maximum de terre et de sable de la mâche par passage dans un bac d'eau. Le dessablage est effectué sans retirer la mâche de son emballage de récolte de façon à maintenir la mâche rangée. A l'issue, il ne subsiste plus d'amas de terre ou de sable.

Le dessablage doit obligatoirement être réalisé dans les 24h maximum après le début de la récolte.

#### **7.3.1.3. Expédition**

La mâche ne peut être expédiée que si elle est conforme aux critères suivants :

- état de maturité :
  - . poids de 100 pieds > 200g
  - . exempte de montaison
- couleur vert foncé
- saine : exempte de pourriture sur les feuilles et les cotylédons
- exempte d'odeurs et de saveurs étrangères
- pratiquement exempte de parasites (tolérance jusqu'à 10% de pieds porteurs de parasites)
- feuilles jaunes : tolérance de 50% de jaunissement < 25% et de 5% de jaunissement > 25%
- exempte de trace d'évolution sanitaire
- cotylédons : jaunissement toléré jusqu'à 50 % de la surface
- racines : pivot > 1 cm avec radicules < 3 cm toléré.
- correctement rangée dans le colis
- exempte d'amas de sable ou de terre
- d'aspect frais

Un délai maximum de 48 heures est garanti entre la récolte et l'expédition du produit fini.



<b>QUALIFRAIS</b> IG 09-96 Version 6	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>17 / 34</b>
--	--	----------------

### **7.3.2. Mâche barquette et la mâche prête à l'emploi**

Le processus d'élaboration de ce type de mâche comprend les étapes suivantes : réception, dessablage, lavage, rinçage, tri, conditionnement, pesée et mise en unité consommateur.

Des phases intermédiaires de stockage peuvent avoir lieu entre les étapes d'élaboration.

#### **7.3.2.1. Localisation des ateliers de lavage et de conditionnement**

Les ateliers de lavage et de conditionnement pour la mâche barquette et la mâche prête à l'emploi sont situés dans la zone géographique définie au chapitre 5 « La délimitation de l'aire géographique ».

#### **7.3.2.2. Réception à la station**

Avant les étapes de lavage, la mâche doit avoir fait l'objet d'une expertise selon des critères qualitatifs, définis dans l'annexe 2, afin d'orienter le lot à bénéficier de la mâche nantaise.

#### **7.3.2.3. Dessablage / Lavage / Rinçage**

Le lavage doit obligatoirement être réalisé dans les 24h maximum après le début de la récolte. Cependant, lorsque la température du début de récolte est supérieure à 12°C, le lavage doit être réalisé dans la journée.

Dans le cas d'un lavage le lendemain du jour de récolte, la mâche doit être conservée dans un local abrité et dont la température garantit le maintien de la fraîcheur de la mâche non-lavée. Cette mâche non lavée doit subir un nouveau contrôle permettant de vérifier la qualité sanitaire de la mâche selon les critères définis en annexe 2.

La température des locaux est mesurée et reportée dans un registre. Ces opérations sont réalisées dès la réception de la mâche à l'atelier.

Afin d'ôter la totalité du sable et de procéder à un lavage efficace, la mâche est passée successivement dans au moins trois bacs d'eau pour la mâche type barquette (dessablage/lavage/rinçage) et au moins cinq bacs d'eau pour la mâche prête à l'emploi (dessablage/prélavage/lavage/désinfection/rinçage).

La température d'apport de l'eau du dernier bac doit être inférieure ou égale à 6°C pour la mâche barquette et inférieure ou égale à 4°C pour la mâche prête à l'emploi. Elle est mesurée et reportée dans un registre.

Dès ces opérations terminées, la mâche lavée doit être immédiatement stockée dans les conditions définies au paragraphe 7.3.2.8.

#### **7.3.2.4. Tri**

Afin d'éliminer les débris divers, les végétaux autres que la mâche et la mâche présentant des défauts évidents d'aspect, un tri est effectué.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>18 / 34</b>
--	--	----------------

### **7.3.2.5. Conditionnement**

Avant son conditionnement, la mâche passe par une série d'expertises selon les critères qualitatifs définis dans le tableau présent au chapitre 4 (un seuil maximal est défini pour chacun d'entre eux) :

- un agréage selon les critères définis par l'annexe 2 ;
- un contrôle des défauts évolutifs (c'est-à-dire, défaut noté 2 sur l'annexe 2 et entraînant une dégradation accélérée de la qualité de la mâche) avec un pourcentage maximal fixé à 10 % ;
- un contrôle de corps étrangers avec une quantité maximale fixée à 2 brins et/ou 1 gramme par unité consommateur ;
- un contrôle de la quantité de sable avec une quantité maximale fixée à 0,1 gramme par unité consommateur.

La mâche ne peut pas être conditionnée en Mâche nantaise si au moins un de ces seuils est dépassé.

Après stockage, pour éviter un dessèchement du produit, la mâche est pesée et mise en unité consommateur sitôt la sortie du frigo.

La température des locaux de conditionnement ne doit pas excéder 8°C lorsqu'il s'agit d'un conditionnement en barquette et 4°C lorsqu'il s'agit d'un conditionnement en mâche prête à l'emploi. Elle est mesurée et reportée dans un registre.

Un délai maximum de 6 jours pour la mâche type barquette et de 4 jours pour la mâche prête à l'emploi est garanti entre la récolte et la mise en unité consommateur.

### **7.3.2.6. Stockage**

La mâche peut être stockée à deux stades différents aux conditions suivantes :

- lavée
  - stockage en caisses plastiques,
  - température comprise entre 1 et 4 ° Celsius permettant de refroidir à cœur le produit,
  - froid humide évitant la déshydratation du produit.
- en unité consommateur
  - température comprise entre 1 et 4 ° Celsius,
  - froid sec.

<b>QUALIFRAIS</b> IG 09-96 Version 6	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>19 / 34</b>
--	--	----------------

## **8. LE LIEN A L'ORIGINE**

---

Les éléments justifiant le lien à l'origine comprennent les spécificités de l'aire géographique avec la présence d'un climat adapté, les spécificités du produit avec la réputation de la Mâche nantaise ainsi que le savoir-faire (culture en planche, utilisation de sable...).

### **8.1. Spécificité de l'aire géographique**

La zone géographique définie est la zone naturelle de productions légumières et en l'occurrence la zone de production de la Mâche nantaise, appelée traditionnellement "Bassin nantais". Celui-ci ne s'arrête pas aux limites départementales : c'est le bassin naturel de l'estuaire de la Loire.

Ces caractéristiques primordiales permettent ainsi la culture de la mâche toute l'année dans la zone entière, sans forte période de stress nuisible à la qualité finale du produit.

Cette homogénéité a été et est encore un facteur prépondérant du développement de la production de mâche sur l'ensemble du bassin. Autrefois, principalement localisée à la périphérie nantaise, la culture de la mâche s'est développée progressivement vers le sud et l'est du bassin, là où le sol et le climat étaient donc favorables.

Ces extensions ont été soit le résultat de la réinstallation de producteurs chassés de la périphérie nantaise sous la pression du développement urbain, soit le fait de l'installation de nouveaux producteurs, la plupart anciens salariés dans les tenues maraîchères traditionnelles. Ainsi, au fil des années et aujourd'hui encore, la culture de la mâche prend sa place sur l'ensemble du bassin en respectant partout les mêmes techniques de production caractéristiques du bassin nantais (culture en planches, sablage, couverture plastique) et assurées par des producteurs ayant tous acquis le même savoir-faire.

#### **8.1.1. Un climat adapté à la culture de la mâche**

Le Bassin nantais tel qu'il est délimité, correspond réellement et par définition à une région naturellement drainée par un fleuve, la Loire, et ses affluents. L'altitude du bassin ne dépasse que partiellement les 50 mètres.

La région nantaise bénéficie d'un climat océanique :

- les températures sont régulières – entre 11 et 13°C
- les vents dominants sont ceux de l'Ouest
- il pleut plus de 150 jours par an – entre 600 et 800 mm par an.

Les données météorologiques de la station de Nantes sur la période 1945-1993 figurent en annexe 5.

Ce climat océanique tempéré qui limite les variations de température excessives ou brutales est particulièrement adapté à la culture de la mâche.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>20 / 34</b>
--	--	----------------

### **8.1.2. Une présence historique de sable en région nantaise**

Si la culture en planches est depuis longtemps une technique incontournable en région nantaise, il faut y adjoindre l'utilisation du sable qui remonte également au tout début de la culture maraîchère.

Les maraîchers nantais furent d'abord et avant tout les promoteurs des cultures de primeur. Ils le doivent pour beaucoup à leur technicité mais aussi à la proximité de la Loire dont ils ont su exploiter, très tôt, une des richesses naturelles : le sable.

Le sable de Loire et par extension de l'estuaire offre en effet des particularités tout à fait adaptées aux cultures dont les semis doivent être effectués aux périodes pluvieuses et froides pour pouvoir être récoltées en hiver et au printemps comme la mâche.

Sa granulométrie suffisamment grossière le rend particulièrement hydrophobe permettant, en facilitant le ressuyage, d'éviter les flaques d'eau et les phénomènes de battance du sol.

Roulé par le fleuve sur des centaines de kilomètres, il présente une "rondeur" exceptionnelle qui évite toute blessure aux jeunes plantules.

Très neutre chimiquement, il améliore la structure physique des sols sans en modifier la nature. Il était ainsi utilisé traditionnellement en région nantaise pour améliorer la structure physique des sols lourds. Les quantités ajoutées au sol, pouvaient alors représenter de 3 à 5000 tonnes par hectare.

L'utilisation de ce sable a été, comme la culture en planche, un élément prépondérant de l'essor de la Mâche nantaise en permettant, grâce à ses propriétés exceptionnelles, une production d'hiver de qualité, unique en Europe.

En 1994, les pouvoirs publics décident d'interdire l'extraction du sable en Loire. En effet, les ouvrages ligériens (ponts, berges...) subissent des dégradations importantes dues à extraction de sable et aux divers aménagements de navigations depuis le début du 20ème siècle.

Cette évolution n'a cependant pas empêché le développement des tenues maraîchères dans la région. En effet, la Préfecture autorise les sabliers, à exploiter des gisements de sable dans l'estuaire de la Loire mais aussi dans les couches de pliocène ou alluvionnaires.

L'utilisation de sable en maraîchage est reconnue par les autorités comme un usage indispensable, pour la renommée de la Mâche nantaise.

### **8.1.3. Facteurs humains**

#### **8.1.3.1. Histoire du Maraîchage Nantais**

*Synthèse de "Histoire des maraîchers nantais" - Louis Biteau - 1985 et "jardiniers et maraîchers de Saint Sébastien sur Loire" - Les Amis de Saint Sébastien sur Loire - 1994.*

Le maraîchage nantais débuta au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle à l'Ouest de Nantes et plus particulièrement dans les quartiers de Chantenay. "L'Annuaire de l'Horticulture nantaise", pour l'année 1851, donne une liste de 54 maraîchers dont les établissements produisaient des légumes destinés à l'alimentation de la région et à l'approvisionnement des navires.

Comment expliquer l'implantation importante et sans cesse croissante de maraîchers dans la région ?

Un maraîcher est, par étymologie, un utilisateur de marais c'est à dire de terrains humides, soit du fait de l'existence de nappes plus ou moins profondes, soit sous la forme d'irrigation. Ceci se conçoit aisément lorsque l'on sait la quantité considérable d'eau qui est nécessaire dans toute production végétale intensive.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>21 / 34</b>
--	--	----------------

Les terres les plus propres sont faites d'alluvions sableuses et donc perméables. Elles se trouvent tout naturellement en bordure des rivières et des fleuves et les praticiens les recherchaient autrefois le plus près possible des grandes villes car celles-ci offraient les meilleurs débouchés et les plus proches, pour leurs produits.

La région nantaise offrait tous ces atouts. A ces éléments, il faut ajouter la présence de la Loire, qui, outre l'eau, fournissait de grandes quantités de sable utilisé depuis toujours dans la profession. Il servait à couvrir sur un centimètre d'épaisseur environ les semis de carottes, radis, navets et autres.

L'apparition des chemins de fer en 1851 à Nantes mais aussi l'accroissement de la population qui passa de 42 309 habitants en 1700 à 132 990 en 1901 et parallèlement l'accroissement des besoins expliquent en partie l'intensification des cultures à cette époque.

La culture légumière de "primeurs" fut, sans contredit, le fleuron des maraîchers nantais du début du siècle. C'est vers 1890 que les premiers essais furent faits. Le châssis nantais est né à cette époque.

En 1914, on comptait, en cultures de "primeurs", 300 maraîchers occupant un total de 150 000 châssis.

Si la culture maraîchère nantaise est née au siècle dernier, elle n'a véritablement pris son essor qu'après la guerre 1914/1918.

En 1862, on estimait les cultures légumières à 2 000 ha en Loire-Inférieure, avec les cultures légumières de "plein champ"; en 1892, à 3 000 ha; en 1913, à 5 000 ha et en 1929 à 9 000 ha parmi lesquels se trouvait un millier d'hectares en cultures intensives.

Au début du siècle, apparurent les premières cultures légumières de "plein champ" de la vallée de la Loire (Saint Julien de Concelles, la Chapelle Basse Mer). Il s'agissait généralement de cultivateurs-éleveurs ayant des vaches, des moutons, des porcs et des plantes fourragères qui convertirent, petit à petit, leurs productions en cultures légumières. Le développement s'intensifia entre les deux guerres et aujourd'hui, les cultures légumières supplantent presque entièrement l'élevage dans la "vallée".

D'autre part, le matériel de culture a commencé son évolution après la guerre 1914/1918 et celle-ci s'est poursuivie assez lentement jusqu'à la seconde guerre mondiale.

Dans beaucoup de "tenues" sont installés des wagonnets "Decauville" sur rails. Selon les modèles bennes ou plateaux, ils permettaient d'amener sur les carrés le fumier pour les couches et pour les fumures, les châssis, leur coffrage et le sable pour couvrir les semis. Ils disparurent avec l'apparition de la motorisation dans les années 50.

A partir de 1919/1920, la plupart des grands maraîchers abandonnèrent les marchés locaux pour expédier directement leurs productions sur Paris et les grandes villes de province.

C'est également entre les deux guerres que se poursuivit et se concrétisa une organisation professionnelle des maraîchers qui avait débuté à la fin siècle. Celle-ci fut un des moteurs du développement avec par exemple la création le 7 juillet 1928, de la Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers nantais.

Après la seconde guerre mondiale qui marqua un frein à la croissance engagée, les surfaces légumières prirent de l'ampleur. Mais elles durent aussi abandonner les centres urbains sous l'influence de la poussée de l'urbanisation.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>22 / 34</b>
--	--	----------------

### **8.1.3.2. La culture de la mâche en planches**

La culture légumière de “primeurs” fut le fleuron des maraîchers nantais du début du siècle. C’est à cette époque que sont nés les châssis d’un type local dit “châssis nantais”. Ils étaient composés :

1. d’un coffre d’une largeur de 1 m et d’une longueur variable, multiple de la longueur du panneau. La planche arrière de ce coffre avait une hauteur de 0,30 cm et la planche avant 0,20 cm, ce qui donnait une pente d’environ 10 cm / m.
2. d’un panneau fait de pitchpin. Il était conçu pour recevoir trois feuilles de verre d’une dimension de 126 x 33 cm ou 120 x 36 cm. Celles-ci étaient engagées dans des glissières et arrêtées par un système de liège lui-même tenu par une pointe. L’aération était assurée par un système de crémaillère de type courant.

C’est au cours de l’entre deux guerres que l’on vit la généralisation des cultures sous-châssis. Les “tenues maraîchères” se précisent alors dans leur forme et leur nature propre. Elles sont divisées en “carrés”, eux-mêmes subdivisés en planches correspondant à la largeur des châssis et séparées par des “passe-pieds” d’environ 40 centimètres de large. Les planches sont buttées afin de favoriser le ressuyage des sols, facteur déterminant pour la précocité et la qualité de la Mâche nantaise.

Cette disposition en planches permet, du fait de la stabilisation naturelle des passe-pieds durant l’été, de semer et récolter sans abîmer le sol en automne et en hiver.

Ce point est fondamental pour comprendre le développement de la mâche dans la région nantaise. Combinée à l’usage du sable et au climat favorable, la culture en planche sous châssis permet d’obtenir un produit précoce et de très bonne qualité qu’aucune autre région n’est capable de fournir à cette période de l’année. Ainsi, dès les années 50, Nantes s’impose progressivement sur les marchés de France et d’Europe.

A partir des années 60 et surtout dans les années 70, le châssis traditionnel est remplacé par de petits tunnels plastiques. La culture en planches ne disparaît pas pour autant.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>23 / 34</b>
--	--	----------------

## **8.2. Spécificités de la Mâche nantaise**

La culture de la mâche en planche, l'utilisation de sable et d'outils adaptés d'élaboration du produit fini, un référentiel qualité mâche commun et les qualités spécifiques de la Mâche nantaise sont autant d'éléments influant sur la qualité et la spécificité de la Mâche nantaise.

### **8.2.1. Histoire de la Mâche nantaise**

#### **8.2.1.1. Origine de la mâche**

*D'après "Histoire des légumes" - Georges Gibault - 1912*

Bien que l'on cite la mâche ça et là dans les jardins à l'époque de la Renaissance, la culture potagère de cette plante ne paraît pas remonter en France au-delà de la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle.

Autrefois simple salade de paysan, on se contentait de la récolter dans la campagne avec le pissenlit et autres herbes rustiques. C'est ainsi que le poète Ronsard s'en allait, en compagnie de son valet, pour cueillir la mâche sous le nom de bourslette qu'elle porte encore aujourd'hui en certains lieux :

"Tu t'en iras, Jamyn, d'une autre part,  
Chercher soigneux la bourslette toffue"

Si le poète, avec ses goûts champêtres, s'accommodait de cette salade vulgaire, au siècle de Louis XIV, il eut été presque impoli d'en servir sur une table bourgeoise. Là-dessus, nous devons croire La Quintinine qui s'exprime ainsi "Mâche, salade sauvage et rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie" (*Traité des jardins, éd. 1690 t II p 393*).

Pourtant, on commençait à l'estimer puisqu'un de ses contemporains, Aristote, jardinier de Puteaux, la semait dans les jardins (*Instruction ou art de cultiver les fleurs, 1694*).

Le jardinier solitaire (1704) ne paraît pas la dédaigner. Enfin, au XVIII<sup>ème</sup> siècle, elle est universellement acceptée comme plante potagère.

La multiplicité des noms vulgaires de cette plante témoigne en faveur, sinon de la spontanéité de l'espèce, du moins de son usage alimentaire ancien, car, en général les légumes indigènes seuls sont pourvus d'une riche synonymie. La mâche s'appelle encore doucette, bourslette, blanchette, éclairette, pommette, chuquette, orillette, gallinette, poule grasse, coquille, accroupie, laitue d'agneau, salade de blé, salade royale, salade de chanoine, barbe de chanoine, ...

Le mot "mâche" est d'origine inconnue. Il ne semble pas être apparu dans la langue française avant le XVII<sup>ème</sup> siècle.

Doucette s'explique par la saveur douceâtre de la plante. On mange la mâche en salade pendant le carême d'où salade de chanoine, laitue d'agneau parce qu'elle est recherchée par les brebis...

#### **8.2.1.2. Les débuts de la Mâche nantaise**

Il semble que la mâche ait été cultivée depuis les débuts du maraîchage nantais (c'est à dire le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle) en petite quantité dans un grand nombre de "jardins", essentiellement pour la consommation personnelle.

Elle apparaît, en effet, dans la liste des légumes cultivés dans la région avant 1914.

Les quantités récoltées demeurèrent longtemps très faibles par rapport aux autres productions. Ex : en 1931, les statistiques (encore approximatives) font état d'un volume produit de 30 tonnes de mâche, 2 500 tonnes de carottes, 1 600 tonnes de laitues...

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>24 / 34</b>
--	--	----------------

A la fin des années 50, la situation était toujours identique, la plupart des maraîchers cultivait un peu de mâche (voir en annexe 6, factures d'achats de graines) :

- la mâche à grosses graines au Nord de Nantes (Doulon, Ste Luce, Thouaré)
- la mâche à petites graines au Sud de Nantes (St Sébastien).

Cette culture était principalement le fait des maraîchers "des villes" et non des "grandes" exploitations.

La mâche était semée dans les châssis à la volée.

Ce qui permit à la Mâche nantaise de se développer, dans un premier temps, c'est l'utilisation du semoir à carottes adapté pour cet usage, mais c'est surtout, dans les années 60, le passage du châssis au "plein champ", sous tunnel plastique, comme culture seule et non plus associée.

Dès les années 60, le Comité Départemental de Développement Maraîcher (C.D.D.M.) développe d'ailleurs des documents de conseils techniques spécifiques pour cette culture (voir en annexe 7, le document du C.D.D.M.).

A part le problème de la levée, la mâche n'était pas une culture très difficile pour les maraîchers expérimentés qu'étaient les nantais et les prix relativement élevés auxquels elle était vendue à Paris (la majeure partie de la production était expédiée vers la capitale) ont attiré de nombreux producteurs. Ceci d'autant plus que les maraîchers de la région nantaise, spécialisés dans les cultures primeurs, avaient de gros besoins de trésorerie en hiver. La Mâche nantaise, semée à partir du mois d'octobre et récoltée jusque mars procurait des rentrées d'argent en hiver et libérait les parcelles assez tôt dans la saison (voir en annexe 8, factures de vente de mâche).

La Mâche nantaise était commercialisée directement par les maraîchers : elle était récoltée au couteau (puis à la fourche), mise en cageot, lavée afin de lui ôter une partie de son sable et expédiée.

En 1975 et jusque 1982/1983, les volumes produits étaient de l'ordre de 3 000 tonnes. Les surfaces occupées par la Mâche nantaise représentait alors déjà plus de 50 % de la production française (voir graphique en annexe 9).

Dans un second temps, les nouvelles formes de commercialisation permirent à la Mâche nantaise d'opérer un fulgurant développement : la IV<sup>ème</sup> gamme (sachet) et la barquette permettent de présenter aux consommateurs une mâche parfaitement lavée et exempte de sable, son principal handicap. La mécanisation de la récolte favorisa également ce développement.

Ainsi, en quatre ans, la production dans la région nantaise a doublé pour dépasser aujourd'hui les 12 000 tonnes soit plus de 80% du tonnage national.

Aujourd'hui, la production annuelle moyenne de l'ordre de 30 000 tonnes de mâche du bassin nantais conforte son leadership national et européen. Environ la moitié est destinée à l'export, notamment en Allemagne.

Culture d'hiver à l'origine, la Mâche nantaise, pour satisfaire les nouvelles exigences des consommateurs, se récolte de plus en plus à l'année. Ceci implique des changements dans les techniques culturales, la mâche craignant les excès de chaleur. La plus grosse production demeure, malgré tout, d'octobre à mars.

Approvisionnement annuel (en % du tonnage de mâche commercialisée)

Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai à août
4,3	7	9	11,5	14,2	20,2	19,9	8,5	5,4

Ventes par mois (en % du rayon légumes)

Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai à août
0,4	0,6	0,9	1,2	1,4	2,1	1,9	0,8	1,1

Source : fiche FLD

Forts d'un savoir-faire, souvent hérité de parents eux-mêmes maraîchers, les producteurs de mâche de la région nantaise ont su allier la tradition à l'évolution du marché et des techniques modernes.

### **8.2.2. Le savoir faire hérité de l'histoire**



<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>25 / 34</b>
--	--	----------------

### **8.2.2.1. La culture de la mâche en planches**

Le buttage (surélévation des planches par la réalisation d'une butte de terre de surface plane) améliore le drainage des sols. Il favorise donc la qualité du produit. Associé aux passe-pieds, il permet la mécanisation des principales opérations culturales (préparation des sols, sablage, semis, couverture) réalisées à des périodes souvent pluvieuses.

Les matériels de culture sont alors adaptés à la largeur des planches et de nombreuses innovations dans ce domaine voient le jour à Nantes.

La culture en planches, élément spécifique de la région nantaise a donc un double rôle :

- Economique : en permettant la mécanisation d'un certain nombre d'opérations culturales et l'augmentation du nombre de rotations, elle contribue à améliorer la rentabilité de la culture. La production de Mâche nantaise devient ainsi une culture à part entière (et non plus associée à d'autres cultures) et se développe rapidement.
- Qualitatif : le buttage des planches, associé à l'utilisation du sable décrit ci-après, permet un ressuyage plus rapide du sol évitant ainsi la stagnation d'eau et le développement de maladies.

A partir des années 90 et surtout dans les années 2000, les techniques de production ont fortement évoluées. Les Grands Abris Plastiques (GAP) font leur apparition (voir en Annexe 10 : Photographie de GAP). Les GAP permettent une couverture permanente des cultures tout en conservant l'intérêt des planches. Ils en améliorent ainsi le rôle économique et qualitatif, mais aussi social et environnemental.

### **8.2.2.2. L'utilisation de sable**

Le fuseau granulométrique définit dans les années 2000 est issu d'une concertation entre les professionnels maraîchers, la Préfecture ainsi que les sabliers. Il participe donc au savoir faire développé par les maraîchers.

Afin de ne pas blesser la plante, le sable utilisé pour la production de mâche nantaise est composé de grains ronds. Neutre chimiquement, le sable améliore la structure physique des sols sans en modifier la nature.

Apporté en couche fine de 1/2 à 1 centimètre d'épaisseur (environ 40 tonnes par hectare) sur le semis, le sable procure plusieurs avantages pour la culture de la mâche :

- Il constitue un lit de semence idéal pour semer en surface et limiter ainsi les risques liés au gel.
- Il facilite le réchauffement du sol et favorise la germination et une levée rapide.
- Il empêche le développement des mousses qui apparaissent très souvent sur les semis réalisés en jours courts tels que les semis de mâche.

Il crée ainsi un milieu favorable à la croissance de la mâche tout en limitant les risques de développement de maladies. Il contribue de ce fait aux qualités spécifiques de la Mâche nantaise.

L'utilisation d'un lit de sable permet par ailleurs de créer un espace suffisant pour le passage d'une lame de coupe juste à la base du pivot. Ainsi s'est rapidement développée l'utilisation de fourches spécialement fabriquées avec une lame coupante permettant de cueillir la mâche et de la déposer directement dans les cagettes en bois dans lesquelles le produit sera lavé.

Ce mode de présentation est par ailleurs typique de la Mâche nantaise vendue en plateaux traditionnels et constitue également un élément de savoir faire reconnu.

Plus récemment, la mécanisation de la récolte à également pu se développer grâce à ce lit de sable sur lequel glisse facilement la lame. Cette technique prend d'ailleurs une place de plus en plus importante dans les exploitations.

### **8.2.2.3. Des outils adaptés à l'élaboration de la Mâche nantaise**

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>26 / 34</b>
--	--	----------------

Les techniques de production utilisées et le climat favorable permettent aux producteurs de Mâche nantaise d'obtenir un produit de qualité. Dans le souci de préserver cette qualité jusqu'au consommateur final, les professionnels nantais ont su mettre en place des outils d'élaboration adaptés et performants.

La mâche était à l'origine lavée à la main. Les premières chaînes de lavage en continu voient le jour en même temps que se développe la production. Ces laveurs automatiques ont été conçus et mis au point à Nantes. Ils permettaient un dessablage rapide et efficace tout en maintenant la mâche rangée dans les colis.

Ce mode de présentation du produit parfaitement propre et rangé était typique de la Mâche nantaise. Il constituait également un élément reconnu du savoir-faire des maraîchers nantais.

A la fin des années 70, une innovation majeure donne un nouvel élan à la production nantaise de mâche : la barquette de 150 grammes qui constitue une unité consommateur tout à fait adaptée à la vente en G.M.S. La région nantaise se dote alors très rapidement des moyens les plus modernes adaptés à l'élaboration de ce type de produit. La barquette de Mâche nantaise devient le véritable standard du marché en quelques années. Un distributeur interrogé au cours de l'enquête réalisée pendant le premier semestre 1995 dit d'ailleurs : "si vous voulez de la mâche en barquette, il n'y a que Nantes qui sache faire ça!" (Cf. chapitre VIII.3.2.3).

Avec l'évolution de la demande des consommateurs, le grammage des conditionnements de la Mâche nantaise est susceptible d'évoluer en accord avec l'extension des règles fixées par l'Association d'Organisations de Producteurs Mâche Pays de la Loire. De plus, les professionnels ont développé de nouveaux types de barquettes pour améliorer la tenue du produit et sa qualité après expédition. Aujourd'hui, même si la barquette avec film étirable reste une référence, la barquette thermoformée et la barquette Flow pack (barquette dans un sachet) deviennent eux-aussi incontournables.

#### **8.2.2.4. Un référentiel commun d'agrèage**

L'élaboration de la Mâche nantaise en produit fini est un processus complexe comprenant différentes phases successives de traitement du produit. Elle exige un lien étroit entre ateliers et producteurs afin d'évaluer en permanence la qualité du produit et ainsi parvenir à une maîtrise des conditions d'obtention du produit fini. Ceci est possible grâce notamment à l'utilisation du référentiel qualité mâche.

L'harmonisation des techniques d'agrèage du bassin permet d'obtenir une grande homogénéité qualitative du produit. Celle-ci est encore améliorée par la confrontation régulière des résultats d'agrèage entre ateliers et du contrôle permanent, par tierce personne. L'agrèage est une caractéristique majeure de la maîtrise de la qualité.

Nécessitant des mises à jour constantes, le référentiel qualité mâche en est aujourd'hui à sa version 4. Par l'intermédiaire de l'Association d'Organisations de Producteurs Mâche Pays de la Loire, des formations « Agrèage » sont effectuées à destination du personnel travaillant dans les ateliers mais aussi à destination des producteurs.

La Mâche nantaise est un des seuls produits bénéficiant d'un référentiel de qualité commun d'agrèage.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>27 / 34</b>
--	--	----------------

### **8.2.3. Les qualités spécifiques de la Mâche nantaise**

Les techniques culturales utilisées (densité de semis, culture en planches, usage du sable, tunnels en plastique ou culture sous Grands Abris Plastiques) liées à un climat favorable placent donc les plantes dans des conditions optimales de développement :

- germination et levée rapide,
- croissance régulière,
- limitation des risques de développement de parasites,
- facilité de récolte...

Ces éléments jouent un rôle prépondérant sur la qualité du produit récolté et confèrent donc à la Mâche nantaise une qualité spécifique :

- couleur verte foncée,
- diminution des phénomènes de montaison,
- diminution du nombre de cotylédons jaunissés ou noircis et des tâches bactériennes ou du jaunissement sur les feuilles,
- plantes entières sans racine,
- propreté (absence de traces de terre).

Les professionnels nantais se sont par ailleurs dotés d'équipements performants (stockage en froid humide, laveurs, égoutteurs, peseuses, filmeuses) leur permettant de préserver cette qualité jusqu'au consommateur. Ils peuvent ainsi offrir un produit sans sable et présentant des garanties de fraîcheur et de tenue qui font de la Mâche nantaise un produit dont les qualités sont reconnues par les professionnels de la distribution.

Les maraîchers nantais avec les responsables d'ateliers ont également mis en place un outil de mesure objective de cette qualité au travers d'un référentiel photographique : *le référentiel qualité mâche*. Ce tableau définit les défauts que peut présenter la mâche et en quantifie leur gravité.

Les professionnels ont établi à partir de ce référentiel des seuils de tolérance à ne pas dépasser afin d'offrir au consommateur une Mâche nantaise de qualité optimale, quel que soit le mode de présentation.

Ce système de mesure de la qualité est ainsi devenu un outil reconnu par les acheteurs professionnels permettant de pallier l'absence de normalisation européenne pour ce légume.

La concordance de tous ces paramètres (climat, utilisation de sable et réputation historique et actuelle de la Mâche nantaise) dans la zone géographique déterminée fait que l'IGP Mâche nantaise dispose d'une réelle légitimité, tant par la qualité obtenue que par les moyens techniques mis en œuvre.

### **8.2.4. La réputation actuelle**

#### **8.2.4.1. La Mâche nantaise reconnue « produit de terroir »**

Le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) est composé des représentants de cinq ministères (Culture, Agriculture, Education nationale, Tourisme et Santé), de grands cuisiniers, de chefs d'entreprises et de personnalités qualifiées.

Il a pour mission de définir et de lancer une politique du goût et du patrimoine culinaire.

Dans ce cadre, le CNAC a réalisé un inventaire du patrimoine culinaire de la France, région par région.

Dans l'inventaire consacré à la région "Pays de la Loire", la Mâche nantaise y figure aux côtés de la "cornette d'Anjou" et de la "mogette de Vendée" (voir extrait en annexe 11).

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>28 / 34</b>
--	--	----------------

#### **8.2.4.2. Une promotion collective importante**

La promotion collective permet d'accroître la notoriété de la Mâche nantaise qui représente plus de 80% de la mâche française.

Dès le milieu des années 80, les professionnels nantais lancent d'importantes campagnes de promotions collectives dans les grands media nationaux et régionaux. La Mâche nantaise fait ainsi l'objet d'articles ou de publications de recettes dans "Ouest France", "Le Figaro", "Le Monde" et d'autres journaux. Elle apparaît également à la télévision sur "Antenne 2" en 1986 (voir extraits en annexe 12 à 18).

Depuis cinq ans, les professionnels accordent un budget moyen annuel de plus de 1 million de francs consacré à la promotion collective de la Mâche nantaise (voir tableau ci-après). En 1995-96, ce budget a même atteint 2 millions de francs

Année	Actions
1990/1991	Affichage métro et bus parisiens (en octobre et janvier), mailing, argumentaires, pin's et parutions dans la presse professionnelle.
1991/1992	Relations publiques : chefs cuisiniers français et étrangers, soirée d'invitation grande distribution et distribution spécialisée au Ritz, invitations presse, parutions journaux spécialisés, guide recettes, pin's, argumentaires.
1992/1993	---- (crise du secteur maraîcher)
1993/1994	Spots publicitaires télévision FR3 sur le Sud Ouest : Aquitaine, Midi Pyrénées et Languedoc-Roussillon (octobre/novembre 1993 et février/mars 1994), envoi d'argumentaires à la distribution.
1994/1995	Affichage métro et bus parisiens (en octobre et février), affichage parkings hypermarchés (Est et Nord de la France), affichage urbain sur abris bus (Est et Nord de la France), envoi d'argumentaires à la distribution.
1995/1996	Reprise de la campagne précédente intensifiée en termes de diffusion et de durée.
1997/2001	Poursuite des affichages en France + Développement d'un programme de communication au Royaume uni. Mise en avant des bienfaits de la mâche
2001/2005	Poursuite des campagnes d'affichage Développement à l'export : Royaume Uni, Espagne...
2005/2006	Poursuite de la communication par affichage des bienfaits santé Communication radio de la disponibilité de la mâche à certaines périodes plus sensibles
2006/2008	Création de Miss Mâche Communication à la télévision et en radio Communication à l'export (Royaume uni, Espagne)

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <i>Version 6</i>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>29 / 34</b>
--	--	----------------

#### **8.2.4.3. Une réputation importante auprès des consommateurs et surtout des distributeurs**

Une enquête menée le premier trimestre 1995 sur la mâche auprès de 200 consommateurs (Paris/région parisienne, Lyon, Toulouse et Strasbourg) révèle que 28% d'entre eux déclarent connaître l'origine de la mâche. Parmi ces 28%, 75% citent la région nantaise. Cette enquête fut également menée auprès de 30 distributeurs (centrales d'achat, grossistes, hypermarchés, magasins spécialisés et spécialistes marchés à Paris, Toulouse, Lille, Lyon et Strasbourg). La totalité déclare s'approvisionner dans la région nantaise et auprès de fournisseurs locaux (voir en annexe 1, les résultats de l'enquête relatifs à l'importance de la région d'origine). Ils reconnaissent tous pour la Mâche nantaise un réel savoir - faire jusqu'alors inégalé.

### **8.3. Lien causal**

Comme expliqué dans le chapitre « 8.1 Spécificité de l'aire géographique », le climat océanique présent sur la zone géographique de l'IGP Mâche nantaise ainsi que la mise en œuvre d'un savoir faire avéré (utilisation de sable spécifique, culture en planche, élaboration du produit après récolte) sont deux composantes essentielles garantissant la qualité de la Mâche nantaise.

Le climat permet des températures hivernales froides, idéales pour la Mâche nantaise, sans pour autant maintenir des périodes de gelée trop longues. Ainsi, les variations de températures sont relativement faibles ce qui est particulièrement propice à la culture de la Mâche nantaise.

Développé en région nantaise grâce à la présence historique de sable en Loire, le maraîchage nantais a été promoteur dans la culture de légumes de primeur. En effet, la Loire permettait, en outre, la présence d'eau nécessaire à la culture de légumes, un apport de sable typique des pratiques de la région. Cela vient s'ajouter à la présence de terres sableuses à proximité de la Loire, ce qui explique le développement historique du maraîchage dans la région.

Ce bassin nantais, avec sa spécificité géographique, est un des piliers dans la construction de l'histoire ancestrale du Maraîchage nantais et de son produit phare : la Mâche nantaise.

La concordance de ces 3 paramètres (climat, savoir faire et réputation historique et actuelle de la Mâche nantaise) dans la zone géographique fait que l'IGP Mâche nantaise dispose d'une réelle légitimité, tant par la qualité obtenue que par les moyens techniques mis en œuvre.

QUALIFRAIS IG 09-96 Version 6	PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÂCHE NANTAISE	30 / 34
-------------------------------------	---	---------

## 9. LE NOM DE L'ORGANISME DE CONTROLE

---

L'IGP Mâche nantaise sera contrôlé par l'Organisme Certificateur :



Centre de Certification des Produits Agricoles et Agroalimentaires de Qualité

44, rue La Quintinie

75015 PARIS

Tél : 01.45.30.92.92

Fax : 01.45.30.93.00

Email : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

Site Internet : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

CERTIPAQ a obtenu en octobre 1997 son accréditation par le COFRAC (n°5-0057, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.



## 10. LES REGLES D'ETIQUETAGE

---

L'étiquetage porté sur la Mâche nantaise doit respecter, outre les mentions obligatoires conformes à la législation en vigueur et celles propres à chaque conditionneur, les règles suivantes :

- \* Indiquer le nom de l'IGP, «Mâche nantaise » ;
- \* Afficher le logo IGP de l'Union européenne.

## 11. LES EXIGENCES EVENTUELLES A RESPECTER

### 11.1. Production

Caractéristiques	Points à maîtriser	Critères de conformité	Méthode d'évaluation
<b>Origine géographique</b>	Emplacement des parcelles	Parcelles dans l'aire géographique.	Vérification documentaire et visuelle (contrat, plan parcellaire, plan cadastral)
<b>Choix variétal</b>	Mâche type verte ou coquille. Qualité sanitaire	Liste des variétés sélectionnées acceptées par le groupement demandeur.	Vérification des fiches cultures. Vérification des sacs de graines et des n° de lot. Contrôle de la qualité sanitaire.
<b>Techniques culturales</b>	Culture en planches	Culture en planche obligatoire.	Vérification visuelle sur les lieux de production.
	Semis	Homogénéité du semis.	Vérification visuelle sur les lieux de production.
	Sablage	Caractéristiques du sable.	Vérification documentaire. Vérification visuelle sur les lieux de production. Vérification des fiches parcelle. Vérification des bons d'apport de sable.
	Récolte	Pré-agraège obligatoire au champ 48h avant le début de la récolte maximum Récolte en palox interdite au dessus de 15°C.	Vérification visuelle sur les lieux de production. Vérification des fiches cultures. Vérification des bons de livraison.
	Livraison à l'atelier	Obligatoire dans la journée de récolte.	Vérification des fiches cultures. Vérification des bons de livraison. Vérification des registres d'arrivées à l'atelier.

### 11.2. Élaboration de la Mâche nantaise

Caractéristiques	Points à maîtriser	Critères de conformité	Méthode d'évaluation
<b>Élaboration de la Mâche plateau</b>			
<b>Origine géographique</b>	Emplacement des sites de dessablage et d'expédition	Sites dans l'aire géographique.	Vérification documentaire et visuelle (contrat, plan cadastral)
<b>Opérations</b>	Dessablage	Dessablage obligatoire.	Vérification visuelle sur le site. Vérification des registres de dessablages. Vérification des bulletins d'analyses.
	Expédition	Agréage systématique pour chaque lot avant expédition. Délai Récolte / Expédition : 2 jours	Vérification des registres de dessablages. Vérification du registre des expéditions.

<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>32 / 34</b>
--	--	----------------

Élaboration de la Mâche barquette et de la mâche prête à l'emploi			
Origine géographique	Emplacement des ateliers	Ateliers dans l'aire géographique.	Vérification documentaire et visuelle (contrat, plan cadastral)
<b>Opérations</b>	Réception à la station	Agréage obligatoire	Vérification des registres d'arrivées à l'atelier. Vérification de la bonne orientation des lots.
	Dessablage Lavage Rinçage	Mesure obligatoire de la température du local. Lavage 24h après le début de récolte maximum. 3 bacs d'eau obligatoire pour la mâche barquette et 5 pour la mâche prête à l'emploi. Température d'apport d'eau du dernier bac : 6°C pour la mâche barquette et 4°C pour la mâche prête à l'emploi.	Vérification du registre des relevés de températures. Vérification du registre de lavage. Vérification visuelle. Vérification des bulletins d'analyses d'eau
	Tri	Tri obligatoire	Vérification visuelle.
	Conditionnement	4 contrôles obligatoires avant conditionnement : - Agréage - Défauts évolutifs : 10 % maximum. - Corps étrangers : 2 brins et / ou 1 gramme maximum. - Sable : 0,1 gramme maximum. Température du local : 8°C (mâche barquette) ; 4°C (mâche prête à l'emploi) Délai Récolte / Conditionnement : 6 jours : mâche barquette 4 jours : mâche prête à l'emploi	Vérification du registre des contrôles avant conditionnement  Vérification visuelle. Vérification du registre des relevés de températures.  Vérification du registre des expéditions.



<b>QUALIFRAIS</b> <b>IG 09-96</b> <b>Version 6</b>	<b>PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE</b> <b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE</b> <b>MÂCHE NANTAISE</b>	<b>33 / 34</b>
--	--	----------------

## **12. ANNEXES**

---

Annexe n°	Intitulé	Chapitre concerné	Page concernée
1	Enquête de notoriété (résultats relatifs à l'importance de la région d'origine) – premier trimestre 1995	5.	11
2	Référentiel qualité Mâche – Version 4	5.	11
3	Procédure de sélection des variétés	7.2.2	26
4	Fuseau granulométrique du sable utilisé dans le cadre de l'IGP Mâche nantaise	7.2.3.5	28
5	Données météorologiques de la station de Nantes de 1945 à 1993	8.1.1.	34
6	Facture d'achat de graines. 8 décembre 1954	8.2.1.2	38
7	Document technique du CDDM. Août 1968	8.2.1.2	38
8	Facture de vente de Mâche nantaise. 19 décembre 1958	8.2.1.2	38
9	Évolution de la part des surfaces de mâche cultivée en région nantaise par rapport aux surfaces nationales.	8.2.1.2	38
10	Photographie de Grands Abris Plastique	8.2.2.1	39
11	Extrait de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France du Conseil National des Arts Culinaires.	8.2.4.1	42
12	« Variations autour de la mâche » - Ouest France – 13 novembre 1985	8.2.4.2	42
13	« En état de mâche » - L'Évènement du Jeudi – Semaine du 5 au 11 décembre 1985	8.2.4.2	42
14	« En avant, mâche ! » - La Lettre du Verre à l'Assiette – Janvier 1986	8.2.4.2	42
15	« Les maraîchers nantais mâchent leur pub » - Le Figaro – 20 novembre 1986	8.2.4.2	42
16	Fiche Publicité « Antenne 2 » - Novembre 1986	8.2.4.2	42
17	« En avant, mâche ! » - Le Monde – Samedi 16 novembre 1991	8.2.4.2	42
18	Recettes à base de mâche nantaise. Revue technique des Hôtels-Restaurants-Bars. Décembre 1991	8.2.4.2	42
19	Étiquetages de barquettes de Mâche nantaise	8.2.4.2	43

**ANNEXE 1**

---

# **C OBEA**



## **Enquête auprès des consommateurs La mâche nantaise**

- C.E.A.F.L. -

**CONTACT :**  
**PHILIPPE TABIA**

**OBEA, 7 FEVRIER 1995**

## Rappel des objectifs et de la méthodologie.

Le présent document correspond aux résultats de l'enquête réalisée auprès de 200 consommateurs de mâche. Cette enquête avait pour objectifs :

- *De connaître les pratiques d'achat et de consommation de mâche,*
- *De connaître l'image de la mâche et de ses conditionnements,*
- *D'identifier les critères de qualité de la mâche pour les consommateurs.*



On remarque aussi que les CSP intermédiaires agrément moins l'idée d'un label (56 % / 69 %), ainsi que les acheteurs en GMS (63 % / 69 %).

On note encore d'importantes différences régionales.

	PARTISANS D'UN LABEL (%)
Paris / RP	89
Lyon	61
Toulouse	41
Strasbourg	87

Enfin, le besoin d'un label est d'autant plus important que l'on a été amené à renoncer à l'achat de mâche du fait de la qualité.



## G.

### Importance de la région d'origine

28 % des acheteurs déclarent connaître l'origine de la mâche.

En particulier les 35 - 49 ans (37,5% / 28,5%). On note aussi que le sentiment de connaître l'origine de la mâche est plus fréquent dans l'Est de la France (39 % / 28 %) et moins fréquent à Lyon (11 % / 28 %).

On note qu'en réalité "seuls" les 3/4 de ceux qui déclarent connaître, connaissent véritablement l'origine de la mâche. Les autres citent dans des mesures équivalentes différentes régions :

- L'Est de la France,
- La Bretagne,
- La vallée du Rhône,
- Le Sud-Ouest,
- L'Auvergne,
- Le Nord,
- La Belgique.

ETUDE MACHÉ  
LA DISTRIBUTION



## OBJECTIFS ET METHODOLOGIE

### Objectifs de l'étude :

Cette étude avait pour objectifs de mettre à jour :

- la place de la mâche dans l'univers de la salade
- les caractéristiques du marché de la mâche
- de dégager l'image de la mâche nantaise
  - en vrac
  - en barquette
  - en sachet (4<sup>e</sup> gamme)
- de dégager les éléments nécessaires à la certification

### Méthodologie :

30 entretiens individuels ont été menés et se répartissent de la façon suivante

#### 5 centrales d'achat

Monoprix  
Carrefour  
Système U  
Auchan  
Macth Haguenau

#### 5 grossistes

Pomona Rungis  
Pomona Reims  
Disfrut Cretl  
Canovésà Aubagne  
Vinas

#### 10 hypermarchés

Prisma  
Monoprix  
Carrefour  
Leclerc  
Hammouth  
Super U  
Auchan

#### Villes

Paris  
Toulouse  
Lille  
Lyon  
Strasbourg



### III. LES FOURNISSEURS

Deux sortes de fournisseurs apparaissent

- la région nantaise
- des fournisseurs locaux

#### A. La région nantaise :

La référence nationale voire internationale en matière de mâche.

*"pour la mâche, moi je m'adresse à Nantes, je ne connais pas d'autre région productrice de mâche"*

La région nantaise est perçue comme la seule région française qui produit en grande quantité et qui propose une couverture la plus étendue dans l'année.

Il existe une reconnaissance par tous d'un réel savoir-faire inégalé jusqu'à présent, en terme de :

- culture
- récolte
- conditions naturelles
  - sable
  - climat

Elle offre un produit sans concurrence sur le marché : la barquette de mâche coquille lavée

*"si vous voulez de la mâche en barquette, il n'y a que Nantes qui sache faire ça"*

*"c'est vrai qu'il y a de la mâche en région bordelaise mais des barquettes comme ça"*



Relativement, la plus forte homogénéité dans

- le produit fourni
- la qualité

Cependant certains notent encore quelques disparités

*"certains producteurs travaillent mieux que d'autres. J'ai remarqué que les salades blanches sont même bien que les salades vertes"*

=> une situation de quasi monopole



Dans l'ensemble les relations commerciales sont jugées relativement bonnes, mais les centrales se plaignent du manque de lissage des prix et du problème de la mise sur le marché

*"Le grossiste facture ses prix au jour le jour. Nous, nous souhaitons avoir des prix plus linéaires. Et franchement, est-ce bien utile de s'appeler tous les matins pour se dire que c'est plus dix ou moins dix centimes"*

=> des propositions commerciales à moduler en fonction du client

## B. Les fournisseurs locaux

Chaque région à ses fournisseurs locaux qui proposent en général un produit en vrac et au goût de la région

-> des maraîchers traditionnels

- région parisienne
- région de toulouse
- de Marseille
- maraîchers de l'est



*"Je vais de la mâche barquette, la caquette qui vient de Nantes et la langue, celle qu'on appelle ici la doucette. Je la prends chez les maraîchers du coin parce que c'est celle là qu'il faut proposer sur le marché"*

Pour certains, c'est aussi le moyen de soutenir l'économie de la région

*"J'achète aussi de la mâche produite dans la région parce que je sens que c'est aussi notre rôle de participer à l'économie locale"*

=> le découpage effectué par la distribution montre qu'on reste dans une logique de production qui n'a pas encore complètement intégré l'importance de la marque comme élément permettant de s'approprier des valeurs, un territoire de communication et par la même de créer une identité forte

**ANNEXE 2**

---

# REFERENTIEL DE QUALITE MACHE

2008

CHAQUE PHOTO REPRESENTE LE DÉFAUT MAXI ADMIS DANS LA CLASSE DE COEFFICIENT

classes de coefficient	COTYLEDONS							FEUILLES							PLANTES				
0																			
	1 Point noir sur extrémité	2 Punctations rougeâtres ou brunes sur cotylédon vert													3 Sans défaut				
0,2																			
	5 Début de jaunissement < 25 %	6 Coup de chaud sur extrémité	7 Piqûres ou punctations	8 Bord anthocyané	10 Début de jaunissement	11 Début de brûlure ou de nécrose	12 Légère trace de mineuse avec ou sans larve	13 Piqûres	14 Léger dégât de chenille sans évolution sanitaire	15 Décoloration due à une superposition de feuilles sans limitation de surface	20 Mâchure ou feuilles cassées	21 Montaison < 0,5 cm	22 Racines de 0,5 à 1 cm	23 Thiélévopsis sur racine < 1 cm					
0,5																			
	25 Jaunissement > 25%	26 légère brûlure ou nécrose	27 Galeries de mineuse < 30 % avec ou sans larve	28 Anthocyanement > 50 %	30 Jaunissement < 25%	31 Légère brûlure ou nécrose	32 Dégât de mineuse < 30% avec ou sans larve	33 Piqûres sur toute la surface	34 Dégât de chenille sans évolution sanitaire	35 Feuilles anthocyanées				41 Montaison < 1 cm	42 Racines > 1 cm et < 2 cm	43 Thiélévopsis sur racine > 1 cm et < 2 cm			
1,2																			
	45 Jaunissement > 50%	46 brûlure ou nécrose	47 Galeries de mineuse > 30% avec ou sans larve	48 Type phoma : liserot rouge < 0,5 cm ou punctations rougeâtres	50 Jaunissement > 25%	51 brûlure ou nécrose	52 Dégât de mineuse > 30% avec ou sans larve							61 Montaison > 1 cm	62 Racines > 2 cm				
2																			
	65 Tache bactérienne	66 Brûlure importante ou nécrose	67 Galeries de mineuse avec évolution sanitaire	68 Type phoma	70 Tache bactérienne	71 Brûlure importante ou nécrose	72 Dégât de mineuse avec évolution sanitaire	73 Type phoma sur nerve	74 Perforation évolutive	75 Botrytis et autres symptômes similaires	80 Mâchure évolutive	81 Plante chlorotique	82 Flétrissement						



**ANNEXE 3**

---

<b>QUALIFRAIS</b>	<b>PROCEDURE DE SELECTION DES VARIETES</b>	
-------------------	--	--

Les variétés de mâche certifiables sont les mâches type vertes ou coquilles.

Elles sont sélectionnées en fonction des critères suivants :

- couleur, qui doit être caractéristique des mâches vertes et coquilles,
- phénotype (caractères apparents liés au matériel génétique de la plante et au milieu dans lequel elle se trouve) qui doit permettre de récolter et conditionner la mâche en plante entière,
- elles doivent être inscrites au catalogue officiel français ou communautaire. Elles peuvent être sélectionnées lorsqu'elles sont en cours d'inscription au catalogue officiel français, uniquement si elles font l'objet d'une autorisation provisoire de vente (APV) délivrée par le ministère de l'agriculture.

La qualité des semences doit satisfaire :

- Aux normes professionnelles de pouvoir germinatif mesurées selon les règles ISTA
- Aux normes phytosanitaires concernant les parasites convenus (absence de germes pathogènes contaminants et/ou résistances génétiques)

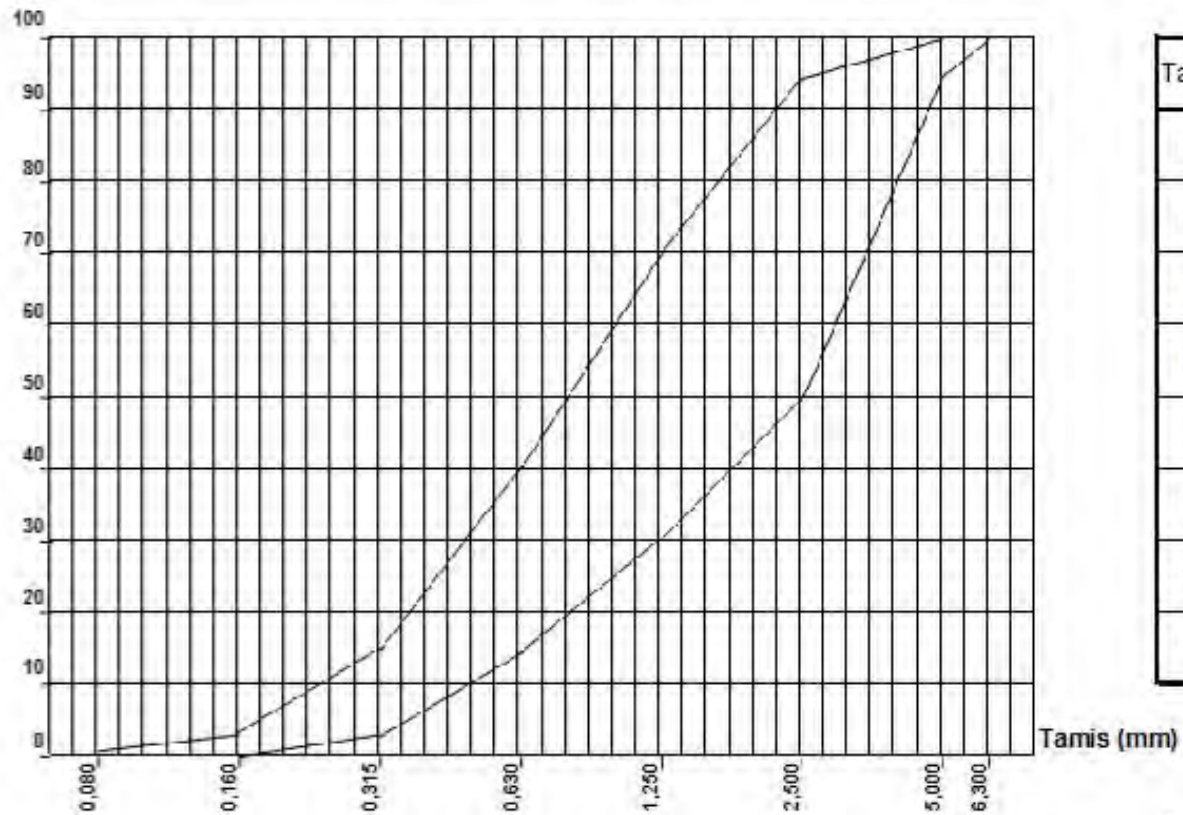
La liste des maladies et parasites à rechercher est fixée par le groupement demandeur.

**ANNEXE 4**

---

## Fuseau granulométrique du sable utilisé dans le cadre de l'IGP Mâche Nantaise

Tamisé en %



Tamis (mm)	Mini (%)	Maxi (%)
0,080	0,00	1,00
0,160	0,00	3,00
0,315	3,00	15,00
0,630	15,00	40,00
1,250	30,00	70,00
2,500	50,00	95,00
5,000	95,00	100,00
6,300	100,00	

Module de finesse maxi : 4,17

Module de finesse mini : 2,77

**ANNEXE 5**

---



	1945-1993	1999-2007
Température moyenne mensuelle	11,9°C	12,7°C
Moyenne des températures minimales	7,6°C	8,4°C
Minimum absolu	- 15,6°C (fév.56)	
Moyenne de températures maximales	16,3°C	17,0°C
Maximum absolu	40,3°C (juil.49)	
Nombre de jours de gelée / an	37	
Hauteur moyenne des précipitations annuelles	785 mm	849 mm
Minimum des précipitations mensuelles	45 mm (juil.)	36,7 mm (juin)
Maximum des précipitations mensuelles	89 mm (déc.)	105,5 mm (octobre)
Nombre moyen de jours de précipitation / an	165	
Minimum mensuel	11 jours (déc. et janv.)	
Maximum mensuel	17 jours (juin et juil.)	
Durée moyenne d'insolation annuelle	1909 heures	1761 heures
Minimum mensuel	64 heures (déc.)	62 heures (janvier)
Maximum mensuel	252 heures (juil.)	224 heures (août)
Nombre moyen de jours de brouillard / an	58	
Nombre moyen de jours où le sol est couvert de neige / an	3	

**ANNEXE 6**

---

# ETABLISSEMENTS & LABORATOIRES GEORGES TRUFFAUT

Société Anonyme au Capital de 73.320.000 francs

TÉLÉPHONE  
33-40  
1-41  
1-42  
1-43  
1-44

VERSAILLES

SIÈGE SOCIAL: 80-81, AVENUE DE PARIS - VERSAILLES

NOTRE ÉTABLISSEMENT EST  
PLACÉ SOUS LE CONTRÔLE DU  
SERVICE PHYTOPATHOLOGIQUE  
DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

MAGASIN DE VENTE: 24, AVENUE VICTORIA - PARIS-14<sup>e</sup>  
CULTURES: AU CHENAY (S.-O.)  
LA FERME DE LA FORÊT PAR NEMOURS (S.-O.)

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE  
TRUFFAUTS  
Compte Chèques Postaux  
PARIS 171-01  
R. C. VERSAILLES 17-055

Vendéto: 7.12.54.



V à rappeler Y.B. 34.16288 G. 5339

C n° de

Expédié le 2.12.54

par CP 10289

en gare de SAG. Polignères 3E 200

en colis.

Monsieur VIAUD Joseph  
maréchal  
LA PROFONDINE

ET SEBASTIEN S. LOIRE

Loire infre-

Si vous n'avez déjà adressé le montant de cette facture  
Prière de nous verser au même compte  
COMPTES PARIS 171-01 en utilisant la formule ci-dessus.

Km	LIBRÉS	PRODUITS	Les prix ne correspondant pas à ceux de nos catalogues, ont subi une variation par suite de hausse ou de baisse dans les cours.	PREL	MONTANT
			O GUILLOU 1495-		
			Emballages.....		
			Part payé d'avance.		
3			Mache grosse graine net		5 100 00
			1 S 20 L toile consignée 140		144 00
			Taxe 2.80%		289 00
			PORT		5 533 00
			<p>RECÉPISSÉ DU MANDAT N° 552 Montant: 5533 Droit: 20 Total: 5553</p> <p>reçu le 29.12.54 Monsieur VIAUD</p>		
<p>Paiement par chèque postal dès réception de la marchandise ou à défaut sans autre avis par lettre (in de mois majorée des frais. Taxe à la production perçue par le Trésor.</p>					

**ANNEXE 7**

---

NANTES, Aout 1968

LA MACHE

=====

----

- Généralités
- Fumure
- Préparation du sol
- Semis
- Soins culturaux
  - . Désherbage
  - . Engrais en couverture
  - . Aération
  - . Arrosage
- Parasites et moyens de lutte
- Variétés
- Aspect économique



GÉNÉRALITÉS

La mâche appelée aussi "doucelette" ou "doucelette" a une végétation spontanée en France. Elle est cultivée pour une production d'arrière saison et d'hiver.

La graine a une durée germinative de 4 à 5 ans.

L'énergie germinative étant la meilleure dans la 2ème année qui suit la récolte.

La levée s'opère en 6 à 8 jours.

On peut espérer ces rendements moyens de 1,8 Kg à 2 Kg. au chéssis.

FUMURE

Cette culture se réalise généralement sans apport de fumier. La mâche étant considérée comme peu exigeante, on apportera 4 à 500 Kg/ha de 12-12-20.

PRÉPARATION DU SOL

La mâche vient bien dans des sols présentant une certaine fertilité. On effectuera donc des façons culturales très superficielles suivies d'un roulage.

La mâche demandant un sol très propre, on pourra éventuellement désinfecter à la vapeur sur sol bien préparé.

.../...

SEMIS

Le semis s'effectue sur place en planches, soit manuellement, soit au semoir, en lignes ou à la volée.

Les graines sont enfouies superficiellement.

Un sablage est recommandé : il permet au sol de se réchauffer plus vite tout en limitant l'évaporation  
il aide à maintenir un bon état sanitaire des plantes  
il facilite les opérations de récolte.


On sèmera 2 à 3 grammes au châssis suivant le calibre de la graine.

On aura soin de semer suffisamment clair pour éviter d'avoir des plantes étioilées et aussi pour garder un bon état sanitaire de la culture.

Un plombage s'avère nécessaire.

Le semis peut s'effectuer de début août à début novembre.

Voici quelques dates de semis observées par rapport aux dates de récolte.



DATE DE SEMIS	DATE DE RECOLTE
10 Septembre	20 - 25 Novembre
16 Septembre	5 - 8 Décembre
19 Septembre	15 - 20 Décembre
25 Septembre	10 Janvier
Octobre	Février

## ASSOCIATIONS

La mâche peut être associée à différentes cultures

- Avec une culture de carottes

Procédé peu employé car il interdit l'usage des désherbants carottes, il oblige à récolter les rosettes une à une.

- Avec une culture de radis

Les radis étant partis avant la mâche on peut alors plus facilement la récolter que dans la carotte.

Cependant l'arrachage des radis dérange le système racinaire de la mâche.

- Avec une culture de laitue

Deux possibilités

- Semis en rangs intercalés

- Plantation de la laitue à près la levée de la mâche

On retrouve là les mêmes inconvénients pour les soins culturaux et la récolte.

- Avec une culture de poireau

- Semis en rangs intercalés

Le développement du poireau n'atteint pas un stade suffisant pour gêner la culture intercalaire.

Si ces associations permettent une double utilisation du châssis verre ou du châssis plastique, elles présentent par contre des inconvénients certains qu'il convient de connaître avant de s'engager.

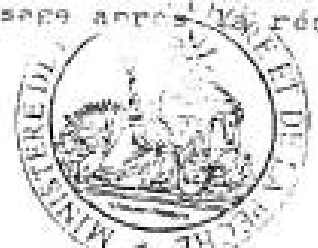
En cas d'associations on rééquilibrera la fertilité du bien on fera un étrépage supplémentaire et un arrosage après la récolte (radis par exemple).

## SOINS CULTURAUX

- Désherbage

Aucun désherbant ne peut actuellement être conseillé en toute sécurité.

Cependant différents essais ont été réalisés donnant des résultats variés.



- Biquat + Paraquat. Il faut effectuer ce traitement assez tôt car le sable ne fixe pas le produit qui risque d'entrer en contact avec la graine.

- Brométryne à 1 Kg/ha de préséance. Traitement en préséance. Provoque très souvent des éclaircissements surtout si le sol est humide.

- Ronalide à 10 l./ha de l'etablon ; Traitement en préséance. Ce produit se lessivant rapidement, il faut recouvrir aussitôt après traitement.

#### • Engrais en couverture

On peut éventuellement épandre au stade rosette du perlurée ou du nitrate de potasse. Ces épandages sont peu courants.

L'utilisation de pulvérisations foliaires en mélange ou non avec les produits de traitement assure aussi de bons résultats.

- maintien de la végétation dense de la couleur verte importante pour la commercialisation.

- augmentation des rendements, les feuilles étant plus larges et plus épaisses.

- maintien de l'état sanitaire par renforcement des cellules

Trois formules peuvent être retenues

perlurée	500 gr. pour 100 l. d'eau
16-18-24	1 Kg. pour 100 l. d'eau
Nitrate de potasse	1 Kg. pour 100 l. d'eau

#### • Aération

Il est absolument nécessaire d'aérer la culture aussi bien sous châssis et encore plus sous plastique.

On évite ainsi l'étiolement de la culture ainsi que le développement des maladies cryptogamiques (botrytis, mildiou)

#### • Arrosages

On arrosera par beau temps afin de permettre au feuillage de se ressuyer avant de recouvrir. La condensation pouvant favoriser le développement des maladies.





PARASITES ET MOYENS DE LUTTE

. Fonges

Désinfection de la semence au Thirame

Enrobage avec 100 Gr. d'un produit commercial à 30 % pour  
1 Kg. de graine/

. Le Mildiou

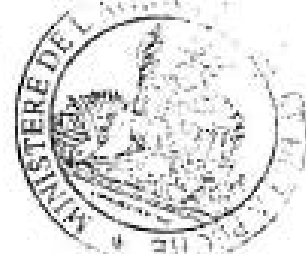
Le Mildiou peut déprécier gravement la culture au moment de  
la récolte. On aura donc soin de protéger la mâche par deux ou  
trois traitements en cours de culture.

Les coudrages obtiennent de bons résultats surtout sous  
plastique.

- Dithio carbamate de zénobe de manébe et de ferbame  
(Tricarbanix)

Ce produit agit non seulement en fongicide mais aussi en  
stimulant de la plante qui prend une teinte plus verte.

- Mancozèbe } actifs, ne retardent pas  
- Zinèbe } de tout la végétation.



VARIETES

- A grosses graines (de Hollande)

Variété bâtive, de développement important, aux feuilles  
longues bien nervurées, assure un rendement élevé.

C'est la variété la plus cultivée dans la région man-  
taise.

- Verte coquille de Louviers

Variété rustique aux feuilles moins grandes fortement  
arrondies. Vert foncé brillant.  
Variété résistante.

.../...

ETUDE ECONOMIQUE

La vente de la mâche a quadruplé entre la campagne 1963 - 64 (Novembre à Octobre) et celle de 1966 - 1967 dans les proportions suivantes.

1963 - 1964	27 301 kg
1964 - 1965	57 469
1965 - 1966	107 775
1966 - 1967	112 769

De ce chiffre d'affaires réalisé par les ventes de ce produit occupait en 1966 - 67 le même rang après

- le laitue
- la carotte
- le melon
- la tomate
- le poireau



	CAMPAGNE 66 - 67		CAMPAGNE 67 - 66	
	Tonnage	Prix moyen	Tonnage	Prix moyen
Septembre	102	1,23		
Octobre	1 772	2,54	7 504	4,10
Novembre	14 046	4,07	7 60 656	1,39
Décembre	45 772	4,63	26 425	3,11
Janvier	24 630	4,63	61 213	1,18
Février	27 011	4,38	34 436	2,24
Mars	13 725	3,68	11 504	3,56

C'est avec votre participation, critiques et suggestions que nous améliorerons et perfectionnerons jour cette tâche.

Merci

**ANNEXE 8**

---

Halles Centrales de Paris - Pavillon N° 8

# BOUYER & PIGEAU

MANDATAIRES

Bureaux: 12, Rue des Patriarches - PARIS (V<sup>e</sup>)

R. C. Seine 51.875.50

Vendu le 19 Dec 1957, pour le compte de

M. Cottureau Paul

La Hallierière  
route de St Luc Saulon S.F.

N°	Q	Q	Q	POIDS		T	T	T	T	TOTAL
				Brut	Net					
18 Maches. 10 Radio = 28										
	1	Radio		30	70					2100
	9		de 30	240	50					13500
	2	Maches		13.5	250					3375
	3			11	200					2200
	2			13	180					2340
	4			27	160					4320
	4			28	150					4200
	28									58,035

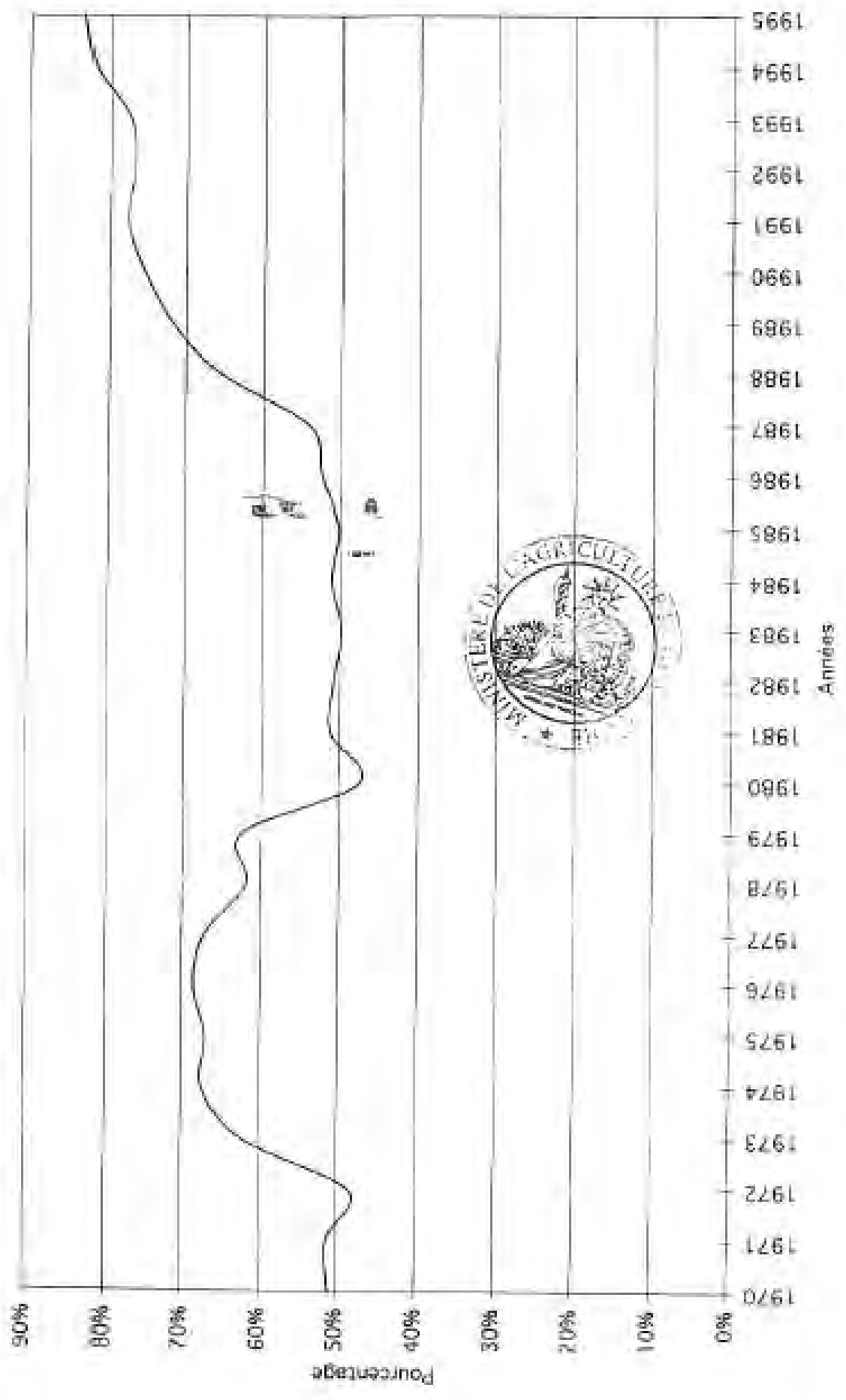
COMMISSION - Frais Tarif		
Emballage	113.70	
A.S.P.	114.65	
Décharge		
Télégrammes, lettres	20	
Commission	212.80	
Location		
Retour de colis		
Timbre quittance	56	
<b>Total des Frais.</b>		<b>566,45</b>
<b>Reste Net</b>		<b>57,368,58</b>



**ANNEXE 9**

---

Surfaces de Mâche Nantaise par rapport aux surfaces nationales



**ANNEXE 10**

---





**ANNEXE 11**

---

# Pays-de-la-Loire

L'ent-LL, l'ingoubol, moule-de-bonduot, oillettes du Mans, moquette de Vendée, mâche nantaise, Port-Salut, sel de Guérande et de Noirmoutier... les produits des Pays-de-la-Loire ont désormais conquis toutes les tables françaises.

Une centaine d'entre eux sont ici répertoriés, décrits et racontés de leurs origines à nos jours et célèbrent la diversité d'une région de tradition à la fois maritime et agricole. Pour mieux les redécouvrir, des recettes traditionnelles ont été recueillies, comme la soupe à la fève, le brochet au beurre blanc, la gogue angevine, le fourmison, d'autres réinventées par de grands cuisiniers régionaux, comme le millefeuille de pommes de terre de Noirmoutier et de sardines sablaises, la mousseline d'aloise et grenouilles au muscadet, les filets de cavard de Challans aux navets confits au miel, la crème brûlée au karmok.

C'est une véritable histoire gourmande des Pays-de-la-Loire que ce guide nous invite à garder vivante et à savourer.

*A l'honneur de la biodiversité du goût, il était temps d'empêcher la disparition progressive des produits du terroir et des savoir-faire traditionnels qui sont gardés de traces de notre passé. Véritable «état des lieux», cet inventaire imaginé par le Conseil National des Aves Gallaises fait le tour de nos 22 régions françaises pour témoigner de la richesse de notre patrimoine culinaire et conserver sa mémoire : 22 guides de produits et 22 recettes dont ce volume est le troisième.*

9 *Déjà parus / Nord - Pas de Calais, Ile-de-France*

ISBN 9 296-06223 7  
130,00 F TTC



9 782226 065230



Le goût des Pays de la Loire

L'Inventaire du patrimoine  
culinaire de la France

du patrimoine  
culinaire  
de la France

## Pays-de-la-Loire

Produits du terroir  
et recettes traditionnelles



Pays-de-la-Loire

Alain  
Michel  
CNAC

Alain Michel / CNAC  
Région des Pays de la Loire



Savoir faire

La graine est semée à intervalles réguliers sur un sol déchaudé et ameublé, qui est ensuite tassé, aplani et recouvert d'une couche de sable. Cinq semaines en été et trois mois en hiver sont nécessaires pour réaliser des plants en ore jeunes, aux feuilles se déployant jus sept centimètres, que l'on récolte à la main, au contraire de passer une pelle spéciale. Les machalons à cheval sont apparus en 1997.

Cette plante, protégée, herborisée se cultive en plein champ. L'indication en culture du sable de Loire constitue un élément important du savoir faire traditionnel, machalons nous en cause pour l'aire prochain de l'estuaire tout en Loire. Sa grandeur est en effet idéale, notamment en ce qui concerne l'entretien du sol de culture. Elle facilite le drainage et préserve les terres d'invasions, après arrosage. Les années sèches, de mai en de canicule, un conviennent pour grain trop fin pour alléger le sol et le chauffer pour le prochain, grain trop abondant qui laisse les feuilles pour le prochain. La mode est traditionnellement cultivée en association avec le prochain de printemps. Les années sont sèches en même temps entre septembre et décembre. La récolte est réalisée pendant l'hiver alors que le prochain est à partir de fin l'année suivante.

La commercialisation classique, dite « sur place » et à destination des marchés, inclut une marche comprenant quelques feuilles, tiges, racines et coquilles sèches séchées ensemble par l'artisan. Ces ingrédients sont mieux conservés plus avec le prochainement en l'absence est en prêt à consommation de 70 grammes, qui est élevée cette plante traditionnelle en imposant de nouvelles exigences de qualité. Avant l'opération en milieu pour un passage sur les chaînes de lavage, chaque produit fait l'objet d'un examen sur échantillon. Le fait est accepté, commercialisé sur place ou rejeté en fonction d'un refus établi d'après les critères visuels, traces de maladies, de pourrissement, de moisissures liées aux maladies, racines, tubercules externes, résidus

deus, sable, terre, etc. Pour répondre à cette exigence, on a pu profiter et à l'établissement de sa culture sur l'année, les semis se font aujourd'hui sans tunnel abrité, ainsi protégés du vent et de la grêle l'hiver, ombragés avec arrosages l'été.

MOGETTE DE VENDÉE

DESCRIPTION

Protection de nos jours à Vendée, on trouve les cultures sont en légumes annuels depuis dix ans. La moquette vendée est un produit de culture traditionnelle en très petites quantités, vendues dans les communes de Vendée, notamment à Nantes, pour la culture, il faut se dépendre à 80% de l'agriculture.

PARLER D'ELLE, allusion combinatoire du terme vendéen, la moquette est une culture traditionnelle des légumes.

Description

Variété issue du linage dans le nord de la Vendée, de race vendéenne dans le sud, en zone de marais Gros grain blanc, très brillant, de forme plutôt rectangulaire. L'air est très tendre, se juse fin et fragile à rendre à l'écouler à la cuisson.

Historique

La moquette, qui apprécient tant les Vendéens, est issue d'un mélange de celle que leurs ancêtres connaissaient sous le nom de « moquette ». Phascolus pour les localistes, est en effet originaire d'Auvergne et il ne fut pas cultivé en France avant le milieu du XVIIIe siècle. Appelé « moquette » en l'honneur de l'abbé de Vendée, le nouveau produit prit dans d'autres régions le nom des légumineuses que l'on y connaissait auparavant : fève la, pois allieurs ou bien, comme en les Paysans et dans l'Anjou, moquette ou moquette. Ce dernier terme est un diminutif de moquette, qui désignait une religieuse. Il s'appliquait donc par extension à la dactyle (Vigna unguiculata), où le grain s'orne au centre d'un œil noir dont le dessin peut



**ANNEXE 12**

---

Ouest France  
Le 13/11/85



es

## Maraîchers nantais

### Variations au tour de la Mâche

NANTES. — Mâche crisée, absence de mâche, sucre de mâche, mâche étouffée : des années aux desserts, il est à présent démontré que l'on peut accompagner tout un repas avec de la mâche. Mieux : hier, pour l'ouverture de la campagne de promotion des maraîchers nantais, on a même pu découvrir la place à la mâche, d'un vert tendre tout ce qui y a de délicat. Ce savoir original constitue le fil des variations culinaires d'Yves Beneteau, le chef de Serge Pacheu du restaurant « Les Maraîchers », le tout ponctué de muscadet et de cœuf de Chevrol.

Il n'y avait pas meilleure façon de faire connaître aux chroniqueurs gastronomiques les charmes de la « Variété de l'Or ».

Près de 4 500 t (80% de la production nationale) sortent des maraîchers nantais chaque année, dont 2 200 t à destination des tables allemandes. Chiffre d'affaires : 30 millions de francs. Ce n'est pas rien pour cette modeste herbacée aux feuilles disposées en rosette. Et où selon les époques et les régions, s'est cachée sous une bonne douzaine d'appellations : doucette, diables, bouclette, coquille, japonica, bouche-grasse, oseille de lèvre, oseille de brabie, oseille des brés, oseille de champs, poule grasse, salette des champs...

Le seul inconvénient de cette oseille d'hiver était sa propension à rejeter quelques têtes au cœur de ses feuilles. L'invention d'un arrosage de Semi-aligné-La-Grand-

lieu, Joël Brand, va permettre de lancer sur le marché la mâche prête à l'emploi.

À l'invitation des maraîchers nantais, pigistes et chroniqueurs des revues gastronomiques ont à leur arrivée vendredi matin, découvert le val de la Loire, visité une station du Val nantais, puis découvert l'après-midi, une exploitation maraîchère et le Marché d'intérêt national.

Entre la lathe Basève et les carottes primeur, les maraîchers nantais se sont mis en tête de donner un coup de pouce à la vente de la mâche blonde ou du le vert de Cambrai, seule culture cultivée en pleine croissance de septembre à janvier. Un apport appréciable en crudités pures de vraies mâches à une époque de l'année où le rendement est réduit.

L'amicale des correspondants de presse

« Les Mâches d'Or »



**ANNEXE 13**

---

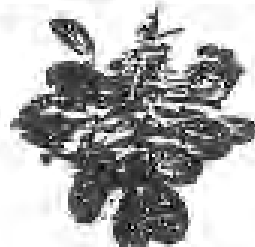
**EXCLUSIF**  
**Plan de la droite**

**LA FLEUR DE MARCHÉ**

Marques de S. M. 11 décembre 1925



**AU MARCHÉ**



**EN SÉCHÉ**  
**DE MACHÉ**

Rensard à ce point ou  
 temps qu'il rappelle  
 - surtout à la feuille  
 mouille - la maché est  
 l'une de nos plus années  
 les saines d'hiver. C'est  
 une, douce, mouille,  
 l'apport, douce, grasse,  
 orlé, de séché... elle  
 poussé à l'eau sauvage

dans nos campagnes, les  
 marcheurs n'ont pas la  
 culture en quantité en  
 plante sans légere. Ce  
 septembre à janvier, mais  
 pour nous simplifier la  
 vie on la lève aussi  
 avant de nous l'exporter.  
 Grâce à des machines  
 très perfectionnées, il en  
 extrait les meilleurs  
 grains de sâcle qui for-  
 maient souvent autre  
 fois le journal. Mais  
 les trente-cinq rindges  
 maison, un seul autre,  
 ou deux à la rigueur.  
 Alors mangeons de la ma-  
 ché maché! Elle fait  
 une belle tache vert foncé  
 dans les salades compo-  
 sées ou un lit mouille à  
 nos des de notes de voya-  
 ges vivement poétés aux  
 arroses de vinaigre à  
 l'armagnac. Avec des co-  
 uilles Saint-jacques et  
 des arives, elle est tout  
 à fait luxueuse.

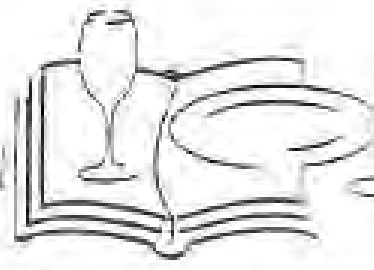
Accusé CARILLON



**ANNEXE 14**

---

1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960



# La Lettre

du « Verre et l'Assiette » \*

1, rue de Val de Grâce, 75005 PARIS

Tel. (1) 46 33 45 36



**UN AVANT-DÊCHÉ**  
 Les légumes et les salades sont, au côté des étrangers, les fleurons de notre cuisine nationale. Et pourtant, et les marchands, habitués au bon goût, acquiescent et assentent à longueur de caisse sur le bois des rayons à l'étranger. Ils ouillent rarement d'habitude leurs légumes au sujet de ces recettes gourmandes que notre cuisine ne saurait se passer.

C'est bien dommage car si à l'étranger sont instructifs de rendre visite à nos maraîchers. Ceux de la région nantaise, par exemple, ont qui s'en sont aperçus que la patate est la reine des légumes d'hiver. Les gastronomes le savent tous: quelle douce et grande est sans le la "vrai" terre de qui n'est pas le cas des salades de terre qui se rencontrent, pour certaines, dans les champs de terre. Et cela est si bon. Cette patate nantaise, qu'elle s'écarte totalement vers plus de 10% de la production, les vrais amateurs de patate partent en direction de l'Alsace, la Normandie, la Grande-Bretagne... Au sein de gourmands qui se reconnaissent de cette délicate feuille verte de terre, la patate nantaise s'est délectée de son jus, sans jamais oublier, grâce à une patate toute crue, quelle elle est.

Ces gastronomes, la patate joue un rôle important. Et certains d'entre eux prouvent avec dire que de Christian Thomas-François.

Reproduction et publication: Roger Lantier - Tél. 49 50 01 02  
\* Éditeur: D. J. G.



un jeune talent de la région nantaise, qui a imaginé une certaine salade de patate et consacré aux languettes cuites à la marjolaine et une feuille de coquilles saint-jacques sur patate cuite. Un régal en patate.

Christian Thomas-François, Le Marché de La Corniche, 11 rue de la Libération, 44100 St-Sébastien 1/Loire, T. 40 14 15 21.

**ANNEXE 15**

---

# LE FIGARO

premier quotidien national français

à 8 h JEUDI 20 NOVEMBRE 1966 (N° 12 022) - EDITION DE 9 HEURES - PRIX : 4,50 F



## VIE ÉCONOMIQUE EN FRANCE



Roger-Gérard Benveniste, 70 ans, ministre de l'Économie et des Finances.

« Les prix sont restés stables depuis les dévaluations et les consommateurs ont pu se rassurer après avoir vu la rue de la Banque dévaliser. »

### AGRICULTURE

#### Les marchands nantais mûchent leur pou

« Pour le poisson, marché aux poissons, et pour les produits agricoles, après le coup de tonnerre provoqué par la dévaluation par les Marchés-Unifiés pour introduire un dénouement à nos produits, le Marché national agricole (MNA) et la vente de la viande de France et des de la viande de la production est devenue un R.F. Les produits agricoles... 1.000 milliards de francs en général couvrant 1.000 milliards de francs en...

470 milliards, 4.000 emplois directs et indirects, un chiffre d'affaires de 500 milliards de francs. Deux autres éléments, soit la profession marchande qui agit comme à l'habitude de commercialiser les produits sous une même marque, Marchés-Unifiés, pour devenir un type de marché. La campagne en faveur de la viande est l'une des dernières manifestations conduites par la nouvelle équipe.

### COMMERCE

#### L'optimisme prudent de Georges Chauvès

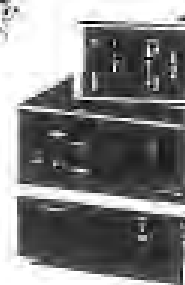
Le commerce a connu en 1966 la progression du chiffre d'affaires de 10,4% en volume, a déclaré M. Georges Chauvès, ministre du Commerce, de l'Industrie et des Services, dans sa communication au conseil des ministres sur le travail du commerce à l'automne 1966.

Les résultats de septembre ont confirmé les tendances des deux derniers mois, déclarait-il, à condition de ne pas oublier que le gouvernement avait créé un montant des dépenses de secours immédiates et en conséquence un plan de travail national professionnel et universitaire.

Le ministre a également déclaré que la réduction des prix de marché entre le grand commerce et le commerce indépendant est de 1,50 et d'une vive concurrence. Au cours des dernières années, le prix de la grande distribution est passé de 27% à 29%, cette progression se situant essentiellement dans le commerce extérieur. Dans les autres secteurs, le commerce indépendant maintient les positions.

**ANNEXE 16**

---



## LA MÂCHE SE DÉMARQUE SUR ANTENNE 2

JE  
GOU  
UN

Tous les vendredis  
à 20 heures sur

Antenne 2

Tout-mercredi  
à 20 heures - au 20-  
21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31  
et vous verrez

"Mondaines Mondes" est aussi à l'aise en commun de moyens de communication importants pour vous offrir 3 nouveaux séjours. C'est une série de séjours publicitaires menés avec les producteurs et les campagnes "Rendez-moi votre mûche" - produits primeur normand - mystère et le muguet normand "C'est à l'heure de l'été" - produits "Mondaines Mondes".

Au S.I.A.L., vous découvrirez la campagne publicitaire télévisée pour la mûche normande. Un événement national - 40 spots de 4 versions différentes qui seront diffusés sur Antenne 2 en novembre et décembre 1980 et en janvier 1981.

Une exclusivité du S.I.A.L. à ne pas manquer!

Une raison sup

**ANNEXE 17**

---





**ANNEXE 18**

---

## Trois vinaigrettes légères pour mâche

• Verser un peu de jus de citron (ou acide que l'on extrait du raisin cuit) sur la mâche puis mélanger à la main aux autres sautes accompagnements d'une stance de trois gros poils.

• Mélanger moutarde, vinaigre de cidre, sel, poivre et huile d'arachide. Servir avec des salicornes préalablement blanchies et coupées en morceaux de 3 à 4 cm (accompagnement d'une sauce maitre de mâche, poivrons et coquilles Saint-Jacques).

• Assaisonner avec un peu d'huile d'olive vierge, le fleur de sel et de brunoise d'orange (accompagnement d'une salade de mâche, tomates et magret de canard).

Pour obtenir le guide de recettes écrites par les maraichers français, il vous suffit d'indiquer le n° de Service Lecteurs 4504) sur les cartes prévues à cet effet encadrées en début de revue.



## RAVIOLIS DE MÂCHE ET RICOTTA



Pour 4 personnes

Pour la pâte: 500 g de farine blanche, 2 œufs entiers, 1/2 litre d'eau tiède. Pour la farce: 500 g de mâche, 500 g de ricotta, fromage de brebis salé, 1 jaune d'œuf, 1 œuf entier, 50 g de beurre, 40 g de parmesan râpé, 1/2 dt poivre blanc, assaisonnement: 10 g de beurre, 50 g de parmesan râpé, 40 g de mâche, sel.

• Faire la mâche avec l'eau salée pendant une minute et la plonger dans l'eau très froide (eau de source). Égoutter et laisser sécher.

• Mélanger la ricotta, le fromage de brebis, la mâche, le beurre salé, et deux œufs incorporer le parmesan. Couvrir et conserver au froid.

Pour la pâte, mélanger farine, œufs et eau. Malaxer à la main et enrouler sous feuilles d'eau égales.

Sur une feuille, étaler la farce en deux ou trois centimètres de large et replier, l'assembler avec l'autre feuille. Découper les raviolis avec une roulette dentelée.

• Plonger les raviolis dans l'eau bouillante salée, laisser cuire 3 minutes et ajouter 40 g de mâche de dernière minute.

• Égoutter le tout et faire revenir à la poêle dans le beurre avec un peu d'ail de saison. Laisser refroidir.

• Verser le jus de citron, ajouter un peu de beurre et du parmesan.

Une recette d'Angela Paracucchi  
La Locanda dei Angeli - Italie

## REINETTES GRISÈS EN SAISONNIÈRES D'ANANAS AUX RAISINS DE CORYNTHE ET MÂCHE CONFITE



Pour 4 personnes

4 petites reinettes grises, 100 g de beurre, 4 branches d'ananas au poids, 200 g de mâche, 120 g de sucre semoule, 50 g de raisins de Corinthe gonflés dans l'eau de saumure (placé 4 jours de suite dans l'eau), le même de marc d'orange séché, sucre glace.

• Couper les pommes en dés et les faire sauter au beurre.

• Laver la mâche, la rincer et bien mélanger. Laisser cuire quelques minutes et incorporer les raisins et le sucre qui a servi à les faire gonfler. Répartir le mélange sur trois assiettes.

• Disposer sur les assiettes les branches d'ananas coupées en morceaux et au goût de sucre blanc. Saupoudrer avec du sucre glace.

• Passer quelques minutes au four sous le grill afin de dorer la pâte. À servir en chaud ou avec une sauce à l'orange au rhum au 3 seconds.

Une recette de Guy Lagry  
L'Escoffier (Hôtel Ritz) - Paris

**ANNEXE 19**

---

**ATLANTIC**

**SANS PESTICIDES** Mâche de Nantes **SANS SABLE**

PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

3 000045 028851

**STAR**

Mâche de Nantes  
PASSER A L'EAU CLAIRE  
AVANT EMPLOI

150 grs

3 000045 028851

BNB - L'ÉPI MARCHÉ - 1710000000000 - 44710 Courmayeur

**Mâche de Nantes**

FELDSALAT AUS NANTES  
SÖNDING DI NANTES  
PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150 GR

3 000045 028851

CHEVALIER FRANCE

**Mâche**  
Passer à l'eau claire  
avant emploi

150 g

3 000045 028851

**M. GUY ROBERT**  
La Moutonerie  
89000 SAINT JULIEN DE CONCELES  
Tel. 40 54 11 00 - Fax. 40 54 24 91

MICRO-ENTRÉE  
FELDSALAT  
AUS NANTES  
SÖNDING LETTUCE  
FROM NANTES  
KOMBI DI  
LET CAYONCOE  
LE NANTES

**CLAUDE BOULET**  
L'ÉPI MARCHÉ - 1710000000000 - 44710 Courmayeur

**MACHE NANTAISE**  
RINGER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150g

3 000045 028851

**SA VIN ROUSSE**  
de Guyon-Roch-NANTES

150g

3 000045 028851

**MACHE NANTAISE**  
FELDSALAT AUS NANTES  
SÖNDING LETTUCE FROM NANTES  
SÖNDING VALERIANA DI NANTES  
MACHE BRICA DI NANTES

RINGER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150g

3 000045 028851

**MACHE DE NANTES**  
Passer à l'eau claire  
avant emploi

150 g

3 000045 028851

ST-PHILBERT DE GRAND LIEU



**Mâche**

PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

3 000045 028851

**Val Nantais**

**MACHE NANTAISE**  
PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150g

3 000045 028851

LETTUCE FROM NANTES  
FELDSALAT AUS NANTES  
VALERIANA DI NANTES  
40 GR G. ROUSSE  
17100 NANTES FRANCE  
TEL. 137 40 10 41 4

**VINET**

**MACHE NANTAISE**  
PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150 g

3 000045 028851

**La Mâche ça change de la salade**

**SICA OCEANE**

**MACHE NANTAISE**  
PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI

150 g

3 000045 028851